

Tanjine kiflice



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**vode
- **1 kocka**kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **oko 800 g**brašna
- **2**jajeta
- **2 kašicice**sol
- **1** **čaš**ajogurta
- **po potrebi**margarin
- **po potrebi**susam

Priprema

U 200 ml mlake vode staviti kocku kvasca i 2 kašicice šecera da nadoe. U brašno staviti 2 jajeta, 2 kašicice soli, čašu jogurta i nadošao kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da naraste. Narašlo testo podeliti na cetiri jufke. Svaku jufku razvuci na debljinu 5mm i premazite margarinom. Seci na 12 dela. Koristite fil koji želite i pravite kiflice. U tepsiju stavite papir za pecenje i reajte kiflice. Na svaku kiflicu staviti po malo margarina i posuti susamom. Ostaviti još malo da nadou oko desetak minuta i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

Savet

Ako kiflice filujete džemom ne morate da ih posipate susamom samo pre služenja posuti šećerom u prahu. Fantastine su kako god da ih filujete. Prijatno!!!