

## *Sunđer kiflice*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1/2 l mleka (slatkog)
- kvasac
- 1 dl vode mlake
- 2 kašičice soli
- 4 kašičice šecera
- 1 šoljica ulja
- 2 jajeta
- 1 1/2 kašika masti
- brašna po potrebi
- 1 belance
- puniti po želji (džem, kremic, sir)

### **Priprema**

U plasticnoj vangli sipati mleko, vodu, so, šecer, ulje, mast, jaja, kvasac. Sve to dobro izmešati. Zatim dodavati brašno, onoliko koliko tecnost primi. Sve to dobro zamesiti, dok testo pocne da se odvaja od vangle (ne sme da se lepi).

Pustiti da nadože.

Kada sve to bude gotovo praviti male kuglice, oklagijom ih razvuci što tanje, puniti po želji (mogu i prazne) i samo dlanom saviti put gore, premazati belancetom. Poredjati u pleh na pek-papir.

Peci na umerenoj temperaturi, da dobiju lepu žuckastu boju. I sutradan su veoma meke, a i ukusne.

Recept je poslala Daliborka Popovic, Podgorica.