

Kukuruz kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**kukuruznog brašna
- **150 g**kukuruznog griza
- **600 g**pšeničnog brašna
- **1 kafena kašikasoli**
- **3 kafene kašikešecera**
- **1 kockakvasca**
- **50 g**margarina
- **2-3 dl**toplog mleka
- **2-3 dl**kipuce vode
- **1**jaje
- **za posipanje**sum

Priprema

Pomešati zajedno kukuruzno brašno i griz, preliti kipucu vodom, promešati i pustiti da se ohladi.

Dodati brašno, so, šefer, kvasac, margarin, toplo mleko i zamesiti glatko testo.

Pustiti na topлом da se diže oko sat vremena. Premesiti testo, razvaljati i radite kifle.

Premazati ih umucenim jajetom, posipati odozgora po želji kukuruznim grizom, susamom, soli. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Mogu se filovati sirom, viršlom...ali su ukusne i prazne. :)

Savet