

## ***Kiflice***



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **1/2 l** mlatkog mleka
- **2 male** šoljice ulja
- **2** jajeta
- **2 kašičice** šećera
- **2 kašičice** soli
- **20 g** svežeg kvasca

## **Priprema**

Zamesiti testo od navedenih sastojaka pa ostaviti da nadodje odnosno da se udvostruci. Testo onda izruciti na radnu ploču. Ako želite da pravite i slatke i slane kiflice testo podelite na dva jednaka dela. Oblikovati dve juškice pa svaku posebno razvuci i praviti kiflice. Filovati, znaci po želji. Kiflice ostaviti oko 30 minuta da nadou. Slane premazati umucenim žumancetom i posuti susamom. Slatke ne treba premazivati. Kiflice peci na 190 do 200 stepeni. Slatke kiflice posuti šećerom u prahu.

## **Savet**

Od ovog testa se mogu praviti i vorii, pletenice i drugo.