

Bakine kiflice



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna tip 500
- **1 pakovanj** esvežeg kvasca (40 g)
- **100 ml** mleka
- **1** margarin
- **150 g** grendanog kackavalja
- **1** žumance
- susam

Priprema

U mlako mleko rastopiti kvasac, dodati malo soli i šecera i ostaviti po strani.

Umutiti margarin i žumance, dodati kvasac, malo soli, kackavalj i brašno.

Od prethodne smese zamesiti glatko testo.

Razvuci ga na sto posut brašnom i praviti kiflice. Puniti ih sirom.

Kiflice reati u podmazan pleh, svaku kiflicu premazati žumancetom i posuti susamom. Peci na tihoj vatri. Prijatno.

Savet