

Kiflice sa mašcu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 dlmleka
- 1 kgbrasna
- 4-5 kašikamasti
- 2žumanceta
- 1 kašikasoli
- 1kvasac

Priprema

U mlako zaslaeno mleko aktivirati kvasac. Umutiti žumanca, mast, so, dodati kvasac i malo brašna zamesiti testo. Kad se udvostrucilo ponovo premesiti uz dodavanje još pola kašike masti (namazati ruke mašcu i premesiti testo). Ostviti još jednom da se digne i tada rastanjiti testo i praviti kiflice. Slane ili slatke. Premazati ih umucenim belancetom i peci.

Savet