

Kiflice sa kimom



Sastojci

Potrebno je:

- 375 g butera
- 1 jaje
- 500 g mekog brašna
- 1 paket kvasca
- 2 kocke šecera
- 1 kašičica soli
- 1 čaša mleka
- kim za posipanje

Priprema

Umutiti buter, pa dodati brašno i žumance i sve ponovo dobro izmešati. Kvasac potopiti u toplom mleku, dodati mu šecer i malo soli, izmešati sve i ostaviti ga da malo nadože. Kada je kvasac nadošao pomešati ga sa brašnom i zamesiti testo. Testo dobro umesiti, dok ne postane glatko i povezano. Ovako umešano testo ostaviti da odstoji u frižideru najmanje 24 sata. Drugog dana od testa praviti loptice, zatim loptice razvijati u kore, debljine 1/2 cm svaku koru deliti na 4 dela, pa od svake četvrtine formirati kiflicu. Uvijene kifle premazati belancetom, prethodno malo posoljenim, zatim je posuti kimom. Služiti tople ili hladne uz čaj ili belu kafu.

Ovako pripremljeno testo može se držati u frižideru i nekoliko dana. Kiflice se mogu pripremati ali se ne moraju odmah peći, već se mogu zamrznuti i po potrebi peći.