

Ružine kiflice



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mlijeka
- **1 kašičica** šećera
- **3 kašičice** soli
- **1** kvasac
- **250 ml** ulja
- **1 kg** brašna
- **250 g** margarina
- **1** žumance

Priprema

U pola litre mlijeka staviti kvasac, kašičicu šećera, brašna i ostaviti da se ukvasi.

U zdjelu sipati brašno, ulje i pripremljeni kvasac. Umijesiti tijesto.

Tijesto podijeliti na šest jufki. Oklagijom razvuci svaku jufku i podijeliti na osam komada. Znaci ispada 48 kliflica.

Svaku kiflicu premazati žumancetom i komadicima margarina (da se potroši 250g). Neka još malo nadodje i staviti da se pece na 180-200 stepeni dok ne porumene.

Savet