

Puter kiflice



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo;

- **1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **1 mala kašika** šećera
- **2 male kašike** soli
- **2** dlulja
- **50 g** margarina
- mleko da se zamesi testo

Za premaz:

- **1** jaje
- **50 g** margarina
- susam

Priprema

Kvasac potopiti sa malo mlake vode i ostaviti da se otopi. U dublju posudu sipati brašno u koje dodati šećer, so, ulje, otopljeni kvasac i zamesiti sa mlakim mlekom srednje tvrdo testo. Ostaviti na toplom mestu da naraste. Naraslo testo preruciti na radnu površinu, premesiti, kidati male loptice, pa svaku rastanjiti oklagijom, do pola napraviti rezove nožem, narendati margarin i urolati. Napravljene kiflice reati u podmazani pleh, premazati umucenim jajetom, narendati margarin i posutu susamom. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci kiflice.

Savet