

Hrskave kifle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **500 ml** mleka
- **50 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **300 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1 kg** mekog brašna

Premazivanje:

- **1** jaje
- **200 g** margarina
- **po želji** susam

Priprema

U mlako mleko staviti šećer, malo brašna i izmrvljen sveži kvasac. Ostaviti da nadodje, i sve to raditi na sobnoj temperaturi. U sud za mešenja sjediniti ulje, jaja i so, pola količine brašna te dodati nadošli kvasac. Varjačom ili mikserom blago sjediniti i malo "izlupati" testo kao za krofne. Uz dodavanje ostale količine brašna umesiti mekano testo koje se ne lepi za ruke. Pokriti testo, ostaviti na toplom da udvostruci količinu i nakon toga ga podeliti na 4 dela. Svaku loptu oklagijom razvuci u krug precnika 40 cm i isecite testo na 12 ili 16 delova, u zavisnosti koju velicinu kifli želite. Istopite 50 g margarina i cetkicom premažite svaki trougao testa, te urolajte u kiflu. Redjati ih u pleh u koji ste pre toga izrendali 75 g margarina i ostavite ih da odstoje 30 minuta na toplom mestu. Kifle premazati umucenim jajetom i pospite susamom. Na svaku kiflu stavite malo preostalog margarina

koji nije otopljen već sobne temperature. Peci ih oko 20 minuta na 200 stepeni. Ova kifle možete ostaviti prazne ili ih puniti slanim punjenjem po želji. Ja sam stavila narendanu gaudu. Ako ne koristite margarin, a kod ovog peciva je korišćen margarin koji se proizvodi od suncokretovog i palminog ulja i stvarno je kiflama dao poseban ukus i miris, pokušajte sa buterom.

Savet

Vredi ih probati.