

Fine puter kiflice



težina: **srednje**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kiflice:

- **600 g** brašna
- **1** kvasac
- **1 kašikica** šecera
- **250 ml** mleka
- **3** jaja
- **2 kašikice** soli
- **120 ml** ulja
- **200 g** putera
- **100 g** putera ili margarina

Za posipanje:

- **1 šaka** susama

Priprema

U mlako mleko izdrobite kvasac i dodajte kašičicu šecera. Kada nadoe pomešajte ga sa brašnom, dodajte 2 jaja, ulje i kašičicu soli.

Umesite testo i ostavite da odstoji 30-40 minuta.

Premesite ga i podelite na 2 dela pa razvucite dve jufke.

Prvu premažite sa 100 g putera i preklopite je sa drugom i ostavite da odstoje 10 minuta.

Presecite zatim na dva dela i svaki deo ponovo razvucite u jufku.

Premažite svaku jufku sa po 50 gr putera i isecite tanke trouglice. Od jedne jufke treba da dobijete 16 trouglica. Urolajte ih u kiflice.

Poreajte ih u pleh. Prekrite krpom i ostavite da odstoje 20 minuta. Nakon toga umutite preostalo jaje, umucenim jajetom premažite svaku kiflicu. 100 gr putera (margarina) izrendajte na krupno rende pa stavite na svaku kiflicu po malo. Posolite ih, pospite susamom.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Kada su gotove, izvadite iz rerne, prekrite vlažnom krpom, ostavite da se ohlade i služite.

Savet