

Varaždinski klipici



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **500 g** glatkog brašna
- **400 g** oštrog brašna
- **1 kašika** soli
- **2** praška za pecivo
- **2** svježa kvasca
- **4,5 dl** mlijeka
- **3 dl** ulja
- **1 kašika** šećera

Priprema

Pomješati sve suhe sastojke i dodati ulje. U 4,5 dl toplog mlijeka, umješati cajnu žlicu šećera i dignuti 2 svježa kvasca. Kad je dignuto, umješati u suhe sastojke s uljem i zamjesiti tijesto. Pustiti da odstoji oko pola sata. Napraviti 30 kuglica i svaku kuglicu valjati i motati u klipic i pri tome tijesto razvlaciti u strane.

Savet