

## ***Pekarske mini kiflice***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za kiflice:**

- **500 g** brašna
- **1 (kocka)** svježeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **200 ml** mlijeka
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta

### **Priprema**

Zagrijati mlijeko sa jednom kašičicom šećera. U mlako mlijeko izdrobiti svježi kvasac i ostaviti na nabubri.

U vanglicu u kojoj ćemo mijesiti tijesto istresti brašno, dodati so, ulje, jedno cijelo jaje, a od drugog jajeta samo bjelanjak, a žumanjak ostavimo za premazivanje kiflica.

Kad kvasac nabubri dodajemo ga predhodnoj smjesi i kuhamo kiselo tijesto.

Mokrom krpom prekriti vanglicu sa tijestom i ostaviti da odstoje nekih pola sata. Kad je tijesto naraslo, premjestimo ga na radnu površinu, prekuhamo, podijelimo tijesto na dva dijela, oklagijom razvijemo tijesto, sijekemo na trokutove, po želji kiflice punimo čim želimo... Gotove kiflice premazati sa žumanjkom koji smo ostavili. Odozgo posoliti. Ostaviti kiflice da odstoje tako spremljene nekih desetak minuta i onda ih peći u pecnici na 200 stepeni nekih 20 minuta.

## **Savet**

I dišu i mirišu :) Prijatno :)