

Pekarske mini kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kiflice:

- **500 g** brašna
- **1 (kocka)** svježeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **2 kašice** cicesoli
- **200 ml** mlijeka
- **100 ml** ulja
- **2 jajeta**

Priprema

Zagrijati mlijeko sa jednom kašicicom šecera. U mlako mlijeko izdrobiti svježi kvasac i ostaviti na nabubri.

U vanglicu u kojoj cemo 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 odstoji nekih pola sata. Kad je tijesto naraslo, premjestimo ga na radnu površinu, prekuhamo, podijelimo tijesto na dva dijela, oklagijom razvijemo tijesto, sijecemo na trokutove, po želji kiflice punimo cim želimo... Gotove kiflice premazati sa žumanjkom koji smo ostavili. Odozgo posoliti. Ostaviti kiflice da odstoje tako spremljene nekih desetak minuta i onda ih peci u pecnici na 200 stepeni nekih 20 minuta.

Savet

I dišu i mirišu :) Prijatno :)