

Kroasan kifle



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **caš** jogurta
- 1 **caš** mleka
- 2 jajeta
- 1 **kašika** šećera
- 1 **kašica** soli
- 1/2 kvasca
- **700 g** brašna
- 1 margarin

Priprema

Zamesiti sve sastojke zajedno sa kvascem i ostaviti da nadoe, pa premesiti i podeliti na 8 loptica. Svaku lopticu razviti i narendati margarinom.

Reati testo jedno na drugo. Na 2 mesta po 4 razvijene loptice. Tako testo da odstoji oko 2 sata.

Razviti testo i praviti kiflice. Zavijene kiflice neka odstoje oko 2 sata, da nadou (u plehu) i peci na 200 C dok lepo ne porumene.

Savet

Kiflice možete filovati po želji sa sirom, kremom ili džemom . Prijatno :)