

Lisnate kifle (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g** kvasca
- **500 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1** belance
- **2 kašike** pavlake
- **1 kg** brašna
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** šećera

Za premazivanje kora:

- **100 g** margarina

Priprema

Zamesiti testo pa ga ostaviti da odmara oko 10 minuta. Zatim ga premešiti i odvojiti na 12 loptica.

Razviti svaku lopticu pa je premazivati margarinom tako uraditi sa šest razvijenih loptica-šestu ne premazati.

Tako isto uraditi i sa ostalo razvijeno testo.

Zatim razviti koru što tanje i podeliti koru na što manje trokutice svaki trokutic malo zaseci pri kraju testa pa uvijati u kiflu.

Možemo da ih filujemo sa sirom, a nemora ništa jer su prelepe i prazne, premazati žumancetom i peći.

Pecemo ih na 200 C oko 20 minuta.

Savet

kifle su kao puter mekane i veoma ukusne....