

Super brze i meke kiflice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **100 ml** ulja
- **150 ml** grčkog jogurta ili pavlake
- **500 ml** mleka
- **1** prašak za pecivo
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **200-300 g** krem sira

Priprema

Kesicu kvasca razmutiti u 200 ml toplog mleka sa kašikom šecera. Ostaviti da kvasac nadoe. U posudu staviti brašno, prašak za pecivo i so. Sve to pomešati. U brašnu, napraviti malo udubljenje pa dodati ulje i jogurt, i nadošli kvasac. Pomešati sve sastojke i dodati mleko po potrebi. Zamesiti testo od svih sastojka da bude meko, (nemojte se plašiti ako vidite da je testo mnogo meko; samo premesite još malo i dodajte još brašna). Razvaljati testo u krug, iseci na trokutice, staviti bilo koji fil, motati kiflice. Uključiti rernu na 200 C, u međuvremenu ostaviti kiflice da se odmore. Kiflice premazati jajetom i peći 15 minuta na 180C-200 C. Sve zavisi koliko je vaš šporet jak.

Savet

Kiflice se brzo prave, i meke su kao duša. Umesto pavlake stavljam grki jogurt. Kao nova kuvarica ovaj recept je odlijan za brzu pripremu. Možete koristiti bilo koji fil za kiflice. Ja koristim mešavinu krem sira i feta sir. Odlična kombinacija :) Prijatno vam bilo!