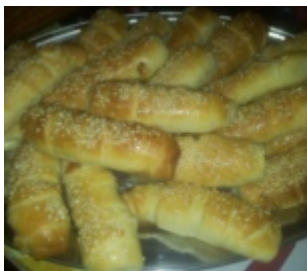


Najjeftinije i najlepše kiflice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1200 g** brašna
- **600 g** tople vode
- **1** paketić kvasca
- **4 kašike** šećera
- **2 kašike** soli
- **1** prašak za pecivo
- **200 g** ulja

Premazivanje:

- **1** jaje
- **50 g** susama

Priprema

200 g vode, šećer, kvasac i 100 g brašna pomešati i ostaviti da nadoe kvasac. U nadošao kvasac dodati preostalu vodu, so i prašak za pecivo. Umesiti testo sa preostalim brašnom. Testo je mekše. Od umešenog testa sa nauljenim rukama odvajati loptice velicine oraha.

Svaku lopticu na nauljenu površinu razvuci što tanje i staviti fil po želji, a mogu i prazne su jako ukusne. Na krajevima malo iseci testo.

Sve radite odmah nista se ne ceka da testo naraste. Redovno polivajte ulje na površinu na kojoj radite.

Napravljene kiflice namažite umucenim jajetom sa malo ulja i pospite susamom.

Kiflice peci odmah na 220 C do lepo porumene oko 30 minuta. Izvaditi iz rerne i odmah služiti.

Savet

Jako su lepe i sutra dan, a možete kad su upola prohladjene da stavite u zamrziva. Potpuno su iste kad ih izvadite iz zamrzivaa. Od ove mere izadje 80 komada. Možete pre peenja na svaku kiflicu da stavite po kockicu margarima onda su još lepše.