

Kroasan kiflice (2)



težina: **srednje**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2** jajeta
- **1 dl** ulja
- **1** kvasac
- **200 g** margarina

Priprema

U toplom mleku, sa šećerom, rastopiti kvasac, pa dodati ostale sastojke (osim belanaca) i umesiti testo. Belanca umutiti u cvrst sneg, pa ih sjediniti sa umešenim testom. Razviti preko citavog stola i premazati sa istopljenim margarinom. Uviti u rolat, pa ga preseći na cetiri dela. Ostaviti oko 20 minuta, da odstoje. Razviti oklagijom i seci trouglove. Filovati ih džemom, i slagati u podmazan pleh. Premazati ih mlekom i peci na 200 C, dok ne porumene.

Savet