

Pekarske kiflice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **ili 3 kašičice ako koristite** suvi kvasac
- **2 dl** vode
- **2 dl** mleka
- **3 kašike** šećera
- **2 kašičice** soli
- **2 kašike** sirceta
- **2 male šoljice** ulja

Za premazivanje

- **kocka** margarina

Priprema

2 dl tople vode, 2 kašike šećera i kvasac staviti da nadodje.

U vanglici staviti 1 kg brašna, dodati toplo mleko, so, sirce, ulje i zamesiti nadošlim kvascem. Dobro umesiti sve dok se testo ne prestane lepiti za ruke. Ostaviti da naraste.

Testo istresti na blago nauljenu površinu i podeliti na cetiri dela. Svaki deo razviti u tanji, veci krug. Iseci tako da se dobiju 12 kiflice od jedne kore. Kiflice re?ati u pleh podmazan margarinom. Prekriti kuhinjskom krpom i

ostaviti da odstoje sat vremena.

Peci kiflice 20 minuta na 220 C dok ne porumene. Odmah ih premazati margarinom.

Savet

Kiflice su još bolje kada odstoje jedan dan.