

## *Kiflice mekane kao duša*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1,1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **300 ml** ulja
- 2 jajeta
- **2 kašike** šećera
- **1 kašika** soli
- **50 g** svežeg kvasca

#### **Za premaz:**

- 1 jaje
- 1 margarin
- susam

### **Priprema**

U mlako mleko stavite kvasac, prstohvat soli i šećera, ostaviti da nadože. U vanglicu sjedinite ulje, jaja, šećer, so, a onda dodajte mleko sa nadošlim kvascem. Brašnom zamesite testo. Ostaviti 30-tak minuta na toplom mestu da nadože.

Nadošlo testo podelite na tri dela, svaki deo posebno razvucite oklagijom u krug precnika 45 cm. Sa nožem isecite na dvanaest jednakih delova ili 16, ako želite manje kiflice.

50 g od margarina istopite i uz pomoc cetkice premažite svaki trougao, a onda urolajte kiflice. Slažite na pleh na koji ste prethodno izrendali margarin (oko 75 g) i ostavite 30-tak minuta na toplom mestu.

Kiflice premažite umucenim jajetom i pospite susamom. Po želji na svaku kiflicu možete dodati po kockicu margarina i malo krupne soli.

Pecite kiflice u zagrejanj rerni na 200 C, oko 18-20 minuta.

## **Savet**