Super kiflice

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za tijesto:

- **1 kg**brašna
- **3 dl**mlijeka
- **2 dl**vode
- **1 dl**jogurta
- **2 dl** ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1,5 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Priprema

U toplo mlijeko dodati kašiku brašna, šecer i kvasac. Ostaviti da se diže. U vecu posudu staviti brašno, so i prašak za pecivo. Dodati kvasac i sve ostale sastojke. Držati na toplom 40-ak minuta, dok ne naraste tijesto. Podijeliti na 8 kugli, koje se izrežu na 8 trokutova, tako da ispadne ukupno 64 kiflice. Peci na 180 C, dok ne dobiju lepu boju.

Savet

Kiflice mogu biti prazne, bez punjenja. U tom sluaju ih premažite umuenim jajetom i malo posolite odozgo. Ja ih uvijek filujem razliito... Može biti samo sir, sir i šunka, pizza fil, eurokrem, džem, mak... Preporuujem kombinaciju sir + spana. :) Po želji posuti susamom ili kimom... Prijatno!