

## Posne hrskave kiflice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

### Sastojci

#### Testo:

- **500 g** brašna
- **1,5 dl** belog vina
- **1,5 dl** vode
- **20 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1** prašak za pecivo

#### Za mazanje testa:

- **200 g** margarina

### Priprema

Kvasac i šecer prelitati sa 1/2 dl mlake vode i ostaviti da nadože. Izmešati brašno, so i prašak za pecivo. Vino i 1 dl vode podgrijati da bude mlako. U posudu u kojoj ce se mesiti sipati nadošli kvasac, dodati vino i vodu i izmešati. Brašno dodavati postepeno i umesiti glatko testo koje ne treba da stoji.

Premesiti testo i podeliti ga na 8 loptica. Svaku lopticu istanjiti u krug premazati margarinom osim zadnje i slagati jednu na drugu.

Premazano testo posuti malo brašnom i istanjiti u krug precnika oko 45cm, povremeni prevrtati dok je manji

krug da se jednako razvlaci. Iseci na 16 jednakih delova urolati kiflice i slagati u pleh obložen papirom za pecenje.

Ostaviti na toplom 50 min da narastu. Istopiti margarin i pred pecenje premazati kifle i posuti ih susamom. Peci ih na 200°C da porumene.

### **Savet**

Tope se u ustima + posne ;)