

Posne hrskave kiflice



Recepti.com

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 kašicica**šecera
- **3 kašike**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1** prašak za pecivo

Za mazanje testa:

- **200 g**margarina

Priprema

Kvasac i šefer preliti sa 1/2 dl mlake vode i ostaviti da nadoe. 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, povremenim prevrtanjem 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 topлом 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 ;)