

Kiflice sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **dl**toplog mleka
- 1 **dl**ulja
- 1 **dl**kisele vode
- 1 **kocka**kvasca
- 1 **kašika**sol
- 1 **kašika**šecera
- 1 **kesica**prašk za pecivo
- 300 **g**kukuruznog brašna
- **oko** 500 **g**belog brašna
- 200 **g**sira
- 1 **margarin**

Za premazivanje:

- 1 **žumance**
- **malo**jogurta
- **malo** susama
- **malo**kukuruznog brašna

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i šecer i 2 kašike brašna i ostaviti 10 minuta. Zatim dodati ulje, vodu, so, brašno, prašak za pecivo i zamesiti testo. Ostaviti na toplom da nadoe. Kada je testo nadošlo podeliti ga na 3 jufkice, a svaku jufkicu na 5 delova. Svaki deo razviti oklagijom velicine tanjira. Na jednoj jufki staviti izrendan

margarin, a na drugoj sira. Na zadnju ne stavljati ništa. Staviti jednu preko druge i razviti veliki krug. Podeliti ga na 16 delova, a može i više, u zavisnosti koliko želite da Vam budu velike kiflice. Svaku kiflicu umotati i reati u pleh. Premazati svaku kiflicu sa žumancetom, jogurtom i posuti kukuruznim brašnom i susamom. Peci na 200 C, dok ne dobije zlatno žutu boju.

Savet