

Novogodišnje kiflice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

време pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **2-4** jajeta
- **500 ml** mleka
- **250 ml** ulja
- **1** margarin (za premazivanje testa)
- **4 kašike** pavlake od 12%mm
- **1 kašika** šecera

Priprema

Kvasac rastopiti u mlakom mleku sa šecerom i solju. Jaja umutiti. Dodati nadošao kvasac sa mlekom, pavlaku i postepeno brašno. Zamesiti testo uobicajeno. Ostaviti da "nadoe" pa premesiti. Razvijene kore premazivati razmekšanim margarinom. Seci na 16 delova i uvijati sitnije kiflice. Premazati svaku umucenim jajetom i posuti susamom ili kimom, a i ne mora. Peci na 180 stepeni.

Savet

Po želji mogu biti sa slatkim ili slanim punjenjem.