

Kiflice sa pavlakom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** pavlake 12% mm
- **600-900 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **100 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **150 ml** ulja
- šećer
- so
- **po želji** sir/džem
- **1** žumance (za premazivanje kiflica)
- otopljeni margarin (za premazivanje testa)

Priprema

Zamesite testo uobicajeno i ostavite da naraste. Razvijajte okruglu koru i premažite je razmekšalim margarinom. Po želji filujte kiflice slanim ili slatkim nadevom. Premažite umucenim žumancetom. Pecite na 180 C, dok lepo ne porumene.

Savet

Brašno sipajte postepeno da testo bude glatko. Ja sam ovom prilikom pravila prazne kiflice.