

Kifle bez jaja



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **5 dl** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **7 kašika** ulja

Priprema

U toplo mleko otopiti kvasac i šećer. U drugoj posudi pomešati brašno, so i dodati ulje, pa uliti mleko i kvasac. Zamesiti glatko testo i ostaviti da naraste. Udvostručeno testo još jednom premesiti i ostaviti još 10 minuta da odmara. Potom podeliti testo na jufkice. Svaku jufku rastanjiti oklagijom i urolati kiflu. Premazati uljem i ostaviti 15 minuta da narastu, pa peci na 200 stepeni oko 14 minuta. Ne više.

Savet

Kifle se mogu puniti po želji, a mogu i prazne. Izrazito su mekane i pogodne za sendviče i hotdogove. Samo je potrebno veću jufku rastanjiti i urolati veću kiflu :-)