

# **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**šecera
- **1 kašica**casoli
- **7 kašikau**lja

## **Priprema**

U toplo mleko otopiti kvasac i šecer. U drugoj posudi pomešati brašno, so i dodati ulje, pa uliti mleko i kvasac. Zamesiti glatko testo i ostaviti da naraste. Udvostruceno 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 sendvie i hotdogove. Samo je potrebno veu jufku rastanjiti i urolati veu kiflu :-)