Aromaticne citrus kiflice



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**brašna
- **200 ml**tople vode
- **200 ml**mlakog mleka
- **1/2 kašicice**soli
- **3 kašicice**šecera
- **180 ml**ulja
- **1 čaša**kiselog mleka
- **3**žumanceta
- **1**limuna - rendana kora
- **1**pomorandže -rendana kora
- **200 g**šecera u prahu
- **3**belanceta
- **1/2** maslaca ili margarina

Priprema

Vodu i mleko spojite. Stavite so i šecer unutra. Promešajte da se otope. Izmrvite u to kocku kvasca. Dodajte 3 kašicice brašna da brze ukisne. Za to vreme 1/2 kg brašna promešajte sa praškom za pecivo i narendanom korom lumuna i pomorandže. U posebnoj posudi umutite žumanca, ulje i kiselo mleko, pa prerucite u brašno i dobro umutite žicom. Dodajte kvasac. Opet dobro izmešajte. Postepeno dodajte brašno da dobijete mekano testo, koje se ne lepi za ruke. Ostavite da nadoe, pa podelite na pet jufki. Svaku razvijte u krug premažite otopljenim maslacem i isecite na 16 trouglova, pa smotajte kiflice.

Pleh obložite pek papirom poreajte kifle premažite sa blago umucenim belancima i 1 kašikom šecera i pecite na 180 C, dok ne porumene.

Kad su pecene obilno ih pospite prah šecerom pomešanim sa vanilin šecerom.

Savet

Uživajte u ovim aromatinim kiflicama mekanim i hrskavim u isto vreme uz šolju mleka ili aja! :)