

Puter kifle (3)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna tip 400
- **4 kašike** šećera
- **300 ml** mlake vode
- **200 ml** mlakog mleka
- **2** vanilin šećera
- **1** limuna - rendana kora
- **200 ml** ulja
- **200 ml** jogurta
- **125 g** putera
- **3** jajeta za u testo
- **1** jaje umuceno, za premazivanje

Priprema

U mlakoj mesavini vode i mleka sa dodatkom šećera i vanilin secerom podici kvasac. U pola kilograma brasna umesati prasak za pecivo. Posebno izmutiti tri jajeta sa jogurtom i uljem. U brasno sipati nadosao kvasac i umucena jaja pa sve dobro promesati. Dobicete redju smesu. Dodajte narendanu limunovu koru. Polako joj dodajte preostalu kolicinu brasna. Mesite dok ne dobijete glatko testo. Po potrebi dodajte brasno. Ostavite pola sata da nadodje.

Odvajajte lopte od testa. Razvucite u krug i premazite otopljenim puterom.

Svaki krug od testa rasecite na 16 trouglica od kojih cete praviti kifle.

Kiflice premazujte umucenim jajetom i redjajte u pleh koji ste obložili papirom za pečenje.

Savet

Pecite na 180 C dok fino ne požute. Mekane su i ve dovoljno slatke i aromatične da im je svaki fil suvišan :)