

Mekane kiflice kao pamuk



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.100 g** brašna tip 400
- **1** svež kvasac
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **300 ml** mleka
- **3** jajeta
- **1** margarin
- **200 ml** ulja
- **200 g** feta sira

Priprema

Kvasac rastopiti u malo mleka sa kašicom šecera. Kada to nadoe, dodati brašno, ostatak mleka, umucena jaja, ulje i so. Sjediniti rukom testo. Ostaviti da nadoe.

Rastopiti polovinu margarina na šporetu.

Kada je testo nadošlo, podeliti ga na nekoliko jufki. Zatim svaku jufku razvuci oklagijom na 1 cm debljine, premazati otopljenim margarinom. Nožem iseci na 6 delova, uvijati kiflice punjene sirom.

U tepsiju narendati margarin poreati kiflice, i odozgo opet narendati margarin. Staviti da se pece na 200 C oko 35 minuta. Poslužiti tople, mada su jednako ukusne i kao hladne. Mekane su kao pamuk. Prijatno.

Savet

Mekane kao pamuk i sutradan. Najtoplije preporuujem...