

Kifle (i drugi oblici) sa light majonezom



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mlakog mleka
- 1 kašikasuvog kvasca
- 3 kašike šecera
- 1 kg brašna
- 3 šoljice (za kafu) ulja
- 2 kašicice soli
- 1 jaje
- 2 žumanca
- 1 light majonez
- 100 g margarina

Priprema

U 1/2 litra mlakog mleka staviti kvasac (a može i sa jednim svežim kvascem), šecer i 300 g brašna. Sjediniti ovu masu i ostaviti da naraste.

U drugu vanglu staviti 700 g brašna, ulje, so, jaje i žumanca. Ne mešati samo ovaj deo vec sjediniti sa onim prethodnim koji smo ostavili da naraste i onda mutiti mikserom sa nastavcima za pire, a ako nemate onda mesite rucno.

Podeliti testo na 6 delova. Svaki deo ima 8 kiflica.

Pre pečenja svaku kiflicu premazati light majonezom. Peci na 220 stepeni na pek papiru ili podmazanom plehu. Kada su pecene prelitati prethodno otopljenim margarinom.

Savet

Po želji ih možete posuti morskom solju, kimom, susamom ili ime želite, ako želite!