

Kiflice (5)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo;

- 2 **kg** brašna
- 2 jajeta
- 2 **kašike** soli
- 4 **dl** ulja
- 50 **g** kvasca
- 4 **kašike** šećera
- 1 **l** mleka

Ostalo:

- 500 **g** margarina
- 2 jajeta
- **po potrebi** susam

Priprema

U ciniju za mešenje staviti brašno, so, jaja i ulje. U šerpicu staviti mleko i ugrijati ga da bude mlako, za to vreme u šoljicu izdrobimo kvasac i stavimo šećer. Kada se mleko ugreje prelijemo kvasac sa malo mleka i ostavimo da nadoe.

Kada kvasac nadoe dodamo ga u ciniju gde nam je brašno i sa preostalim mlekom umesimo testo. Dobro umešeno testo ostavimo da udvostruci masu.

Kada je testo naraslo, istresemo ga na radni deo i testo podelimo na 16 loptica.

Svaku lopticu posebno razvijemo oklagijom i pravimo kiflice. Kiflice reamo u pleh.

Kada sve kiflice napravimo, umutimo jaja i premažemo, svaku pospemo sa susamom. Od ove kolicine brašna treba da ispadnu 4 velika pleha kiflica. Na svaki pleh preko kiflica narendati polovinu smrznutog margarina tacnije 125 g.

Peci na 200 C, dok ne dobiju lepu boju.

Savet