

## *Brze i lake kiflice*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** kockasvežeg kvasca
- **2** kašikesoli
- **1** kašikašecera
- **500** mlmleka
- **2** šolje od jogurtaulja
- **1** kgbrašna

#### **Za posipanje i premazivanje:**

- **1**žumance
- **po** željissusam

### **Priprema**

Uzeti kvasac i izgnjeciti ga sa 200 g mleka i šecerom.

U vecu ciniju staviti nadošao kvasac, so, šecer, mleko. Polako neizmenicno dodavati ulje i brašno. Zamesiti glatko testo. Po potrebi dodati brašna.

Ne treba cekati da testo naraste, nego odmah od njega kidati po male komade, pa od njih praviti loptice. Svaku lopticu oklagijom razviti u ovalni oblik.

Polako uvijati kiflicu krenuvši od dole ka gore, da se dobije kiflica valjkastog oblika, nalik na štapicima.

Postupak ponoviti sa ostatkom testa. Kiflice poreati u nauljen pleh. Podmazati ih sa žumancetom i posuti ih sa susamom.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

### **Savet**

Ukoliko zelite da vam kiflice budu sveze i sutra dan, posudu u kojoj se nalaze uvite sa plastinom kesom. Kiflice se jako lako prave, pa u postupak pravljenja možete ukljuciti i decu :) Prijatno.