

Brze i luke kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockasvežeg kvasca**
- **2 kašikesoli**
- **1 kašika šecera**
- **500 ml mleka**
- **2 šolje od jogurtaulja**
- **1 kg brašna**

Za posipanje i premazivanje:

- **1 žumance**
- **po želji** usam

Priprema

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

U vecu ciniju staviti nadošao kvasac, so, šećer, mleko. Polako neizmenično 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 zagrejanoj 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.