

Mamine pekarske kiflice



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 čaše od jogurta** ulja
- **2 čaše od jogurta** vruće vode
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** sira
- **2 kašice** soli
- **1 kocka** kvasca
- **oko 2 čaše** brašna

Priprema

Sipati ulje, zatim vruću vodu, šećer, sirce i so, a potom promešati kašikom masu. U većoj šolji podmesiti kvasac i sačekati da naraste. Kada kvasac naraste, dodamo ga prethodnoj masi. Dodavati brašno dok se ne dobije glatka masa. Testo treba da ispadne masno, a ne suvo. Testo podeliti na jufke i oblikovati kiflice. Peci dok ne dobiju lepu zlatno žutu boju. Prijatno!

Savet

Masa važi za oko 30 srednje velikih kiflica, sve zavisi od željene veličine istih. Po želji možete ih posuti susamom i kimom. Odlične za posne slave.