

Brzinske kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** graženog brašna
- **125 ml** mlake vode
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/2 kašice** soli
- Za posipanje:
 - susam
 - lan
 - kim

Priprema

Pomešati vodu sa maslinovim uljem. U drugu posudu pomešati brašno, so i prašak za pecivo. Ako želite, u testo mogu i semenke. Napraviti lopticu i rasklagijati je. Podeliti na 8 trouglica i filovati po izboru. Ja sam sa sirom i ajvarom. Uviti u kiflice, premazati hladnom vodom i posuti odozgo cime želite. Peku se na 200 stepeni, baš brzo, ne treba im puno vremena. Napravila sam i par praznih i lepe su mi baš, tako da ne moraju biti filovane.

Savet

Prijatno uz još jedan recept Hrono ishrane. :-)