

Kiflice (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Ua testo:

- **800 g** brašna Tip 400 meko
- **2 dl** mleka
- **2 dl** vode
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **1 kocka** kvasca

Ostalo:

- **125 g** margarina
- **3 kašika** margarina za mazanje
- **1** jaje
- **1/2 kesica** susama

Priprema

Kvasac pomešati sa mlakim mlekom, šećerom i kašikom brašna i pustiti da nadoe. U vanglicu sipati brašno pa dodati nadošao kvasac, vodu, ulje i so. Zamesiti glatko testo. Pustiti testo da naraste.

Kada testo naraste premesiti ga i podeliti na tri jufke. Uzeti jufku razvuci je i premazati sa 1 kašikom margarina za jelo iseci na trokutice i motati kifle. Kifle poreati u nauljen pleh, isto uraditi i sa ostale dve jufke.

Kiflice premazati jajetom, posuti susamom i na svaku staviti po kriškicu margarina za kolace.

Zagrejati rernu na 200°C i peci kiflice 15 minuta.

Savet

Kiflice su jako mekane i sutradan