

Lisnate kiflice (6)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **po potrebibrašno**
- **1jaje**
- **3 kašicicesoli**
- **1 kockakvasca**
- **500 mlmleka**
- **3 kašikešecera**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **po potrebisusam**
- **2žumance**
- **2 dlulja**
- **250 gmargarina**
- **po potrebisir za nadev**

Priprema

U mlako mleko rastopi kvasac sa šecerom, i ostaviti da nadoe. U posudu pripremi malo brašna, prašak za pecivo, ulje, jaje, so i dodati nadošli kvasac. Dodavajuci brašno da testo bude meko, zamesi kiflice i ostavi 30 minuta da nadoe. Testo podeli na 9 loptica i svaku rastanjiti velicine tanjira, rendati margarin na svaku koru samo na zadnju ne, a spajati po 3 kore. Razvuci koru (od 3 kore spojene) i seci trouglice. Staviti nadev po želji i uviti kiflice. Reati u podmazan pleh premazati žumancetom posuti susamom i peci da porumene.

Savet

Vrlo mekane i hrskave, odline za porodina okupljanja ili za velika slavlja.