

Kiflice (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g mekog brašna
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** otopljene masti
- **1** dlulja
- **100 g** margarina
- **1** jaje
- **1/2** kvasca
- **2** dl jogurta
- **1,5** dl vode
- **1 kašika** šećera

I još:

- **1** jaje
- **susam**

Priprema

Smlaciti vodu i dodati šecera. Razmrviti kvasac i ostaviti da se aktivira, na toplom 5 minuta. Pomešati u vanglici brašno, kvasac, jogurt, so, jaje. Dodati otoplenu mast i ulje. Zamesiti meko testo. Ostaviti da naraste. Razvuci testo na pola cm debljine i po testu izrendati margarin iz zamrzivaca. Urolati testo. Podeliti testo na 2 dela. Ponovo rastanjiti testo i iseci na trouglove. Urolati i pore?ati u pleh. Ostaviti još 30-ak minuta na toplom, premazati sa umucenim jajetom i posuti sa susamom. Peci oko 25 minuta na 180-200 stepeni.

Savet