

Savršeno meke kiflice



težina: **lako**

za: **128** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **1 čaša od jogurta** ulja
- **1 kg** brašna
- **1** jaje

Priprema

Ugrejati mleko, da bude mlako, dodati kvasac, šećer i so... Sacekati da nadoe pa dodati ulje i brašno, mešiti testo sve dok ne bude glatko i ne lepljivo za radnu površinu (možete posuti brašna po rukama da skinete ostatak testa, ne smeta ništa).

Zatim podeliti na 8 obgica. Obgice isto malo mesite da budu glatke, pa možete odmah praviti kiflice, testo ne mora da stoji.

Obgicu razvucite koliko možete i iseci na 16 trokuti, zatim svaku trokut još posebno rukama izvuci i motati kiflicu.

Kada se sve napravite premažite ih sa jajetom, posuti bilo cim, zavisi od želje, i ostaviti 2 sata da odstoje na normalnoj temperaturi. Peci ih na 200C.

Savet

Kada se kiflice ispeku, prekrите ih vlažnom krpom i nek se ohlade, budu prrrreeelepe. Ja ih pravim za sve mogue prilike, posebno za deije rođendane, jer su stvaaaarno predobre. Uživajte. Cmok