

# **Mirisne meke kifle**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **250 g**putera/margarina
- **500 ml**mleka
- **1 kocka (40 g)**kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo

### **Za premazivanje:**

- **1 kašika**pavlake
- **1 jaje**

## **Priprema**

U 500 ml toplog mleka izmrvti kvasac sa 1 kašicicom šecera i ostaviti malo da nadoe. U vangli pomešati malo više od pola mere brašna, prašak za pecivo i so. Dodati razmekašali margarin i izmešati, istiskati rukama da se sve lepo sjedini. Dodati kvasac sa mlekom i mesiti dok ne bude lepljivo, glatko testo... Usput dodavati brašno po potrebi. Ostaviti da nadodje, nekih pola sata do 45 minuta. Potom premesiti i iseci testo na 4 dela, od svakog razmotati krug i seci po želji broj trouglova, manjih ili vecih i filovati po želji. Poreati na pek papir u pleh i ostaviti da odstoje, taman dok se rerna ugreje. Pre stavljanja u pleh premazati ih umucenim jajetom i pavlakom, posuti susam po želji. Peci na 180 stepeni dok ne porumene. Ako pravite sa slatkim filom, u pavlaku i jaje za preko možete staviti 1 kesicu vanil šecera. Prijatno.

## **Savet**

Kiflice su veoma mekane ukusne i mirisne. Prijatno.