

# **Tanjine kiflice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **200 ml** vode
- **1 kockakvasca**
- **2 kašicice** šecera
- **oko 800 g** brašna
- **2 jajeta**
- **2 kašicice** soli
- **1 caša** jogurta
- **po potrebi** margarin
- **po potrebi** usam

## **Priprema**

U 200 ml mlake vode staviti kocku kvasca i 2 kašicice šecera da nadoe. U brašno staviti 2 jajeta, 2 kašicice soli, cašu jogurta i nadošao kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da naraste. Narašlo testo podeliti na cetiri jufke. Svaku jufku razvuci na debljinu 5mm i premazite margarinom. Seci na 12 dela. Koristite fil koji želite i pravite kiflice. U tepsiju stavite papir za pecenje i reajte kiflice. Na svaku kiflicu staviti po malo margarina i posuti susamom. Ostaviti još malo da nadou oko desetak minuta i peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni.

## **Savet**

Ako kiflice filujete džemom ne morate da ih posipate susamom samo pre služenja posuti šeerom u prahu. Fantastine su kako god da ih filujete. Prijatno!!!