Mlecne puter kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**toplog mleka
- **600 g**mekog brašna
- **100 g**margarina
- **1 kesica**suvog kvasca
- **100 g**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1**jaje (za premazivanje)

Priprema

Maslac otopiti u mleku. Mleko kada se zagreje sa maslacem prohladiti (mleko treba biti mlako).

U odgovarajucoj posudu pomešati, brano, šecer sa suvim kvascem, pa dodati so i zamesiti testo sa mlekom i maslacem. Mesiti rukom da se sastojci lepo sjedine, testo ce biti dosta mekano i svilenkaste strukture.

Testo pokriti krpom i ostaviti ga oko sat vremena da odstoji i udvostruci masu. Kada je testo nadošlo, posuti brašno po radnoj površini i istresti testo, lagano ga premesiti. Testo podeliti na 20 kuglica.

Kuglice od testa razvuci oklagijom u nepravilnom obliku.

Razvuceno testo nepravilnog oblika urolati (uviti) u kiflicu.

Pleh obložiti pek papirom, složiti uvijene kiflice i ostaviti da narastu (oko 30 minuta).

Umutiti jaje sa malo mleka i premazati narasle puter kiflice.

Puter kiflice peci u prethodno zagrejanoj rerni na 230 C i peci ih 10 minuta.

Savet

Mlene puter kiflice su jako mekane, odline su za doruak ili veeru. Ovo pecivo vam ide uz sve, sa ajem, mlekom, džemom. Slobodno ako vam koja ostane (hladna) u mikrotalasnu koji minut i opet sveža i ukusna.:) Prijatno!