Kiflice bez mleka i jaja



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**suvi kvasac
- **150 ml**mlake vode
- **1,5 kašika**šecera
- **250 ml**jogurta
- **200 ml**ulja
- **2 kašicice**soli
- **1,2 kg**brašna
- **50 ml**majoneza

Priprema

U mlakoj vodi sa dodatkom šecera podignite kvasac. Posle toga dodajte so, jogurt i ulje i promešajte. Postepeno dodajte brašno i zamesite testo. Ostavite da nadoe. Uzimajte lopte od testa razvucite u krug, podelite na 8 trouglova i zamotajte kiflice. Premazujte ih majonezom i pecite na 200 oko 15 minuta.

Savet

Po želji dodajte nadev, sir....