

Mlijecne kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**tecnog jogurta
- **100 ml** vode
- **1 kašika** germe
- **100 ml**ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 prstohv**atsoli
- **50 ml**mlijeka slatkog
- **malo** susama (za posipanje)
- **po potrebi** brašna

Priprema

U posudu stavite germu i šećer, zatim dodajte mlako mlijeko i mlaku vodu i ostavite u toplom da germa nabubri. Kada je germa nabubrila dodajte ulje i so i promiješajte. Postepeno dodajte brašno dok ne umijesite mekano tijesto. Tijesto ostavite 30 minuta na toplom. Kada je tijesto odstojalo razvuci ga i sjeci željene oblike i puniti po želji. Premažite pleh margarinom ili uljem i reajte kiflice. Premažite ih slatkim mlijekom i pospite susamom. Pecite 10-15 minuta na 200 stepeni.

Savet

Jako su mekane i prozrane..Uživajteee.