

Slatke kiflice (8)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400** gbrašna (Tip 400 meko)
- **1** dlmleka
- **1** dlvode
- **1** dlulja
- **1** suvi kvasac
- **1** kašikašecera
- **1/2** kašikicesoli

Ostalo:

- **1** kašikamleka
- **70** gmargarina
- **po potrebidžem**

Priprema

Sipati brašno u vanglicu i dodati so. U mlako mleko razmutiti kvasac i šefer dodati brašnu, dodati i mlaku vodu, ulje. Zamesiti glatko testo. Ostaviti da udupla masu. Testo kada naraste premesiti i podeliti na 3 jufke. Ostaviti 10 minuta da odmore.

Razvuci oklagijom jufku i iseci na 8 delova pri vrhu staviti kašicicu džema i pri dnu svakog trougla napraviti po tri reza. Umotati kiflice.

Kiflice poreati u pleh obložen pek papirom. Premazati svaku kiflicu mešavinom jajeta i mleka i na svaku kiflu staviti krišku margarina. Peci na 200 dok ne porumene.

Savet