

Brze i mekane kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600** g brašna
- **1** dl ulja
- **1** kisela pavlaka
- **1** suvi kvasac
- **2** dl mleka
- **1** kašičica soli

Priprema

Pomešati brašno, kiselu pavlaku, so i ulje. Suvi kvasac razmutiti u 2dl toplog mleka, pa dodati u brašno.

Zamesiti testo. Razviti veci krug, iseci jednake trouglove i urolati u kiflice.

Da se dobije više kiflica, testo se može podeliti na nekoliko manjih loptica. Svaku lopticu razviti, iseci trouglove i urolati kiflicu.

Kiflice režati u pleh, obložen papirom za pečenje. Peci u zagrejanom rešerju na 200 stepeni oko 20-ak minuta.

Savet

Fil za kiflice može da bude po izboru. Slano ili slatko, svakako će biti ukusne i mekane. Ja sam delila testo na loptice da bih dobila više kiflica. Probajte, neverovatno je koliko se brzo prave Prijatno.