

Ekstra brze kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1/2** kockice kvasca
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** šecera
- **1,5 kašičica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** gustog jogurta
- **100 ml** ulja

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati pecivo, so, ulje, jogurt i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo, uz dodavanje, vrlo malo, brašna. Treba da se dobije testo koje se ne lepi za ruke.

Testo, odmah, prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na dva, jednaka, dela.

Uzeti prvu polovinu testa i razviti je u veliki, tanki, krug. Debljina testa ne treba da bude veća od 2 mm. Krug, od testa, iseci, prvo, na četiri dela, pa svaku četvrtinu iseci na pet delova. Znaci, dobija se 20 trouglova, od kojih formiramo kiflice. Kiflice možete filovati slaninim ili slatkim filom, po želji, a veoma su ukusne i prazne. Drugu polovinu testa razviti na, već, opisani način.

Kiflice porezati u pleh, preko pek papira i ostaviti, pola sata, da se testo odmori. Za to vreme rernu zagrejati na

180 stepeni.

Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, i staviti ih da se pecu.

Pecene kiflice izvaditi i prekriti kuhinjskom krpom da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet