

Gusenica kiflice



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1kgbrašna**
- **1/2 kockekvasca**
- **2,5 kašicicesoli**
- **1 kašicicašecera**
- **200 mltople vode**
- **200 mltoplog mleka**
- **250 mlulja**
- **3jajeta**

Priprema

U vangli stavimo mleko i vodu i rastvorimo kvasac. Dodamo so, šecer, ulje i jaja, dodamo brašno i zamesimo testo. Ostavimo da nadoe.

Nadošlo testo razmesimo i podelimo na male loptice, velicine veceg oraha. Svaku lopticu rasucemo i zasecemo se 5-6 puta, ali ne do kraja. Lagano zarolamo, pocevši od nesecenog kraja i dobijamo valjak u formi gusenice.

Stavljam ih da nadodju u pleh obložen pek papirom. Nadošle kiflice premažemo umucenim jajetom sa malo ulja. Pecemo na 200 dok ne porumene.

Savet

Ako stavljate fil smanjite koliinu soli na 2 kašiice.