

Kifle (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **250 ml** toplog mleka
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** punamasti
- **1 prstohvat** soli

Za premaz kifli:

- **1** jaje
- **maloulja**

Priprema

Kifli nikada dosta :) U mlako mleko staviti šećer, izmrvljeni kvasac, promešati i ostaviti da se kvasac aktivira. U zdelu staviti punu kašiku masti, so, prosejano brašno. Umesiti testo da se ne lepi, po potrebi dodajte malo brašna ako treba i odma podeliti na tri dela, svaki razvaljati u krug, iseci na osam delova, motati u kiflice, porežati na tepsiju pokrivenu pek papirom i pokriti krpom, ostaviti sat vremena, premazati umućenim jajetom i peci na 200C dok ne porumene. Ko ne koristi mast, može 100 ml ulja ili kašiku putera, margarina onako dobruuu. Ove kifle možete puniti sa pekmezom, kod mene su prazne. Kod odabira pekmeza gledajte da bude cvršci.

Savet