

Slatke kifle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **100 ml** toplog mleka
- **15 g** svežeg kvasca
- **125 g** jogurta
- **100 g** šecera
- **80 g** suncokretovog ulja
- **1** jaje
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** limun - naribana kora
- **500 g** brašna

Priprema

U zdelu u kojoj mesite, sipajte toplo mleko, izmrvite kvasac, pomešati, dodati jogurt, pomešati, dodati šecer, ulje, jaje, vanilin šecer, rendanu koru limuna i prosejano brašno, ali ne sve, krenite sa pola, sipajte u zdelu, promešajte i dodajte brašno postepeno. Kad ste svo brašno dodali, istresite testo na radnu površinu, malo pobrašnjenu i mesite testo, toliko dugo dok ne dobijete fino glatko testo. Vratite testo u zdelu, oštirim nožem presecite testo u obliku krsta, prekrite providnom folijom, potom kuhinjskom krpom i ostavite da se udvostruci sve zavisi od temperature od 1-2 sata. Testo podelite na dva dela. Razvaljajte testo u krug, presecite na 4, pa na 8 delova... ako želite manje kifle presecite još. Umotajte u kifle, možete da ih puniti, moje su prazne. Složite u tepsiju na kojoj je papir za pečenje prekrite folijom i krpom i ostavite još 30 minuta. Rernu zagrejte na 180 stepeni, ali sve zavisi od rerne, prilagodite pečenje Kad izvadite peciva iz rerne, uspite vodu u casu i cetkicom premažite toplu peciva, samo površinu. Pospite sa šecerom u prahu, ako želite i uživajte kad se malo ohladi. :)

Savet