

Pekarske kiflice (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 3 žumanceta
- 0,5 l mleka
- 2,5 dl ulja
- 1 kašicica šecera
- 1 kašicica soli
- 1 kvasac

Za mazanje:

- 2 žumanceta
- 1 margarin
- susam

Priprema

U 2.5 dl ugrijanog mleka staviti 1 kafenu kašiku šecera i kvasac i ostaviti da nadodje.

Brašno, ostalo mleko, ulje, so, žumanca staviti u jednu vecu ciniju i onda dodati nadošli kvasac sve izmesati. Meni nekad bude potrebno još malo brašna. Uglavnom ne treba da se lepi testo. Ostaviti na toplo da naraste, pa onda podeliti na 8 jufkica svaku jufkicu rastanjiti i iseci na 8 delova.

Filovati po želi ili prazne, rolati i stavljati u pleh. Svaku premazati žumancetom pa odozgo parce margarina i

susam. Ostaviti ih da stoje u plehu pola sata i tek onda ih peci. Ako hocete slatke stavite više šecera i ne stavljajte susam :)