

Pamuk kiflice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **300 ml** ulja
- 2 jaja
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šećera
- **50 g** svežeg kvasca

I još:

- 1 jaje za premaz
- **malo** susama i lana za posipanje
- **150 g** margarina

Priprema

Podici kvasac. U činiji pomešati brašno sa šolju, šećerom. U drugoj posudi pomešati ulje, mleko i jaja. Dodajte im malo po malo brašno i umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da odmara. Podeliti testo i razvuci od svakog dela koru. Iseci na 12-16 trouglova. Otopiti polovinu margarina i premazati svaki trougao te zamotati kiflicu. Na pleh izrendati preostalu kolicinu margarina i poslagati kiflice. Ostaviti da odmore. Premazati kiflice jajetom i posuti susamom i lanom. Staviti i po komadic margarina, a onda peci na 200 stepeni da fino porumene.

Savet

Mekane...