

Kiflice (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 dl** topljenog maslaca
- **1 jaje**
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** kiselog mleka
- **oko 400 ml** toplog mleka

I još:

- **100 g** krem maslaca
- **1 jaje** za premaz
- **malosusama** za posipanje

Priprema

Kvasac otopiti u malo tople vode, dodati kašalicu šećera, posuti malo brašna i ostaviti da naraste. Brašno prosejati, dodati mu so i šećer i promešati. Otopiti maslac i prohladiti, pa ga dodati brašnu, kao i jaje ovlaš umuceno viljuškom, i kiselo mleko. Sipajući toplo mleko malo po malo umesiti testo srednje tvrdoće. Kad naraste, podeliti ga na loptice velicine bebine pesnice. Broj je proizvoljan, kod mene je bilo po 5 za svaku koru. Uzeti lopticu i rasuci je na velicinu tanjirica, četiri premazati krem margarinom, a petu ne. Na pobrašnjenom stolu raskagijati ih u koru koju zatim isecemo na željeni broj trouglova. Savijati ih od šireg kraja ka užem formirajući kiflicu.

Poreati ih u pleh obložen pek-papirom i ostaviti ih da još malo nadou. Ugrejati pecnicu na 200 stepeni, premazati kiflice umucenim jajetom i posuti susamom. Peci ih prvih 10.tak minuta na 200 stepeni (ovo je relevantno, vi najbolje znate svoju pecnicu), a potom smanjiti na 180 stepeni, dok fino ne porumene.

Savet