Jogurt kiflice (2)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **2 kašicice** šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**mlake vode
- **180 g**jogurta
- **60 ml**ulja
- Za premazivanje:
- **po potrebi** ulje

Priprema

U dublju posudu usuti 50 g brašna, dodati suvi kvasac, šecer i izmešati. Potom, dodati mlaku vodu, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Nakon toga dodati jogurt, ulje, so i preostalo brašno (450 g) te zamesiti mekše testo. Pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 45 minuta.

Nadošlo testo rastanjiti oklagijom u oblik pravougaonika...

...te iseci na trouglove.

Uviti od debljeg ka tanjem kraju formirajuci kiflice. Kiflice poreati u pleh obložen pek-papirom, pokriti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 45 minuta.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15 minuta. Gotove kiflice izvaditi iz rerne...

...premazati ih uljem,ostaviti da se prohlade...

...servirati te poslužiti.

Savet

Probajte, veoma su mekane i ukusne. Prijatno.