

Fine kiflice



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g brašna
- 1 dl ulja
- 1 pavlaka mala
- 1 kašicica soli
- 1 supena kašika šecera
- 1 kesica suvog kvasca
- 2 dl mleka
- 1 žumance
- Po želji viršle ili sir, ili ko voli slatke eurokrem ili džem

Priprema

Umlaciti mleko zajedno sa jednom kesicom suvog kvasca i kašikom šecera. Zamesiti brašno, ulje, pavlaku, dodati mleko sa kvascem, so. Testo bude taman kako treba, glatko.

Od testa napraviti 3 loptice, svaku razvuci. Izrezati na 8 delova, filovati po želji, smotati u kiflicu. Ostaviti da stoji 45 minuta.

Premazati žumancetom. Zagrejati rernu na 180 stepeni i peci oko 45 minuta. Ako su kiflice slatke, ispecene posuti prah šecerom.