

Kiflice (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml mleka**
- **150 ml ulja**
- **1 kocka kvasca**
- **1 kašikasoli**
- **2 kašike šecera**
- **100 g margarina**
- **1 žumance**
- **1 kašikamleka**
- **malosusama**
- **550 g brašna meko tip 400**

Priprema

U vanglicu sipati mlako mleko, dodati šefer, kvasac i kašiku brašna promešati prekruti krpom i ostaviti 5 minuta da odstoji. U nadošao kvasac sipati ulje, brašno i so. Zamesiti glatko testo. Testo ostaviti da udupla masu. Premesiti i podeliti na 2 dela.

50 gr margarina otopiti, a 50 gr izrendati po tepsiji velikoj od šporeta. Uzeti testo i razvuci tanko, premazati sa polovinom otopljenog margarina iseci na 16 trouglova pa umotati kifle, uradititi isto i sa drugim delom testa. Kiflice poreati na tepsiju po kojoj smo izrendali margarin. Prekruti krpom i ostaviti da miruju pola sata. Rernu zagrejati na 200°C. Kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka i posuti ih susamom. Peci kiflice 15-20 minuta.

Savet

Kiflice mogu da se pune po želji, kod nas ovaj put prazne.