

## Kiflice (14)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **150 ml** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašika** soli
- **2 kašike** šećera
- **100 g** margarina
- **1** žumance
- **1 kašika** mleka
- **malo** susama
- **550 g** brašna meko tip 400

## Priprema

U vanglicu sipati mlako mleko, dodati šećer, kvasac i kašiku brašna promešati prekriti 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 kiflice, uraditi isto i sa drugim delom testa. Kiflice porezati na tepsiju po kojoj smo izrendali margarin. Prekriti 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.