

## *Kiflice od testa koji duže stoji u frižideru*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **2** jajeta
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **40 g** kvasca

#### **Za filovanje testa:**

- **150 g** šunke
- **150 g** margarina
- **1** jaje

### **Priprema**

Ovo je testo koje se podmesi i stoji u frižideru do 5 dana. Jako je ukusno i izdašno. Po potrebi se uzima testo. Kada se testo razmesi i razvuče kora, premaže se margarinom sobne temperature. Seku se željeni oblici i filuje po želji. Ja sam pravila kiflice sa šunkom.

U toplom mleku dodati šećer i kvasac mešati da se rastopi i ostaviti da naraste. U ciniji za mešenje sipati brašno. Na sredini napraviti udubljenje. Dodati jaja.

Sipati jogurt, so i nadošli kvasac.

Umesiti mekano testo. (Moguće je da će vam trebati još malo brašna da se lepo umesi testo. Sve zavisi od brašna).

Testo prekriti kesom i ostaviti u frižideru. Nakon 1h, možete radeti sa testom.

Testo podeliti na 5 dela. Uzeti dva komada testa. Razmesiti i ostaviti na sobnoj temperaturi oko 10 minuta da odstoje.

Razvuci koru premazati margarinom. Seci kiflice na 16 delova. Staviti šunku i urolati kiflicu. Isti postupak ponoviti i sa drugim komadom testa.

Kiflice redjati u podmazan pleh. Premazati umucenim jajetom i peci na 200 C oko 30 minuta.

Služiti tople kiflice uz dodatak po izboru! Prijatno!

**Savet**