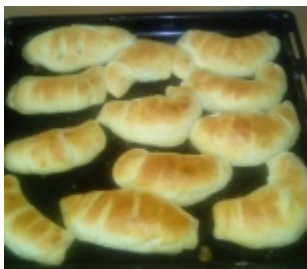


## ***Pekarske kifle (8)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 ml** mlakog mleka
- **25 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **100 ml** ulja
- **800 g** brašna

### **Priprema**

U mlako mleko dodati kvasac, dve kašike šećera i kašičicu i kašičicu brašna, dodati ulje. I dodati u to brašno i zakuvati fino i glatko testo. Testo odmah razviti i cašom vaditi krugove. Svaki krug oblikovati u kiflu. Kifle složiti u pleh obložen pek papirom.

Kifle pre pečenja ostavite petnaestak minuta da narastu i malo ih poprskajte vodom. Pecite ih u zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Prijatno! :)

### **Savet**

U kifle možete staviti i sir. Jako su mekane i ukusne. Prijatno.