

Pekarske kifle (8)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml**mlakog mleka
- **25 g**kvasca
- **2 kašike**šecera
- **1 kašica**casoli
- **100 ml** ulja
- **800 g**brašna

Priprema

U mlako mleko dodati kvasac, dve kašike šecera i kašicicu i kašicicu 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 pecenja ostavite petnaestak minuta da narastu i malo ih poprskajte vodom. Pecite ih u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta. Prijatno! :)

Savet

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