Pufnaste kifle

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **850 g**brašna
- **500 ml**mlakog mleka
- **40 g**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **5 kašicica**soli
- **100 ml**ulja
- **250 g**margarina
- **1**jaje
- Za posipanje:
- susam
- lan

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac i stavimo šecer, promešamo. Dodamo ulje, zatim postepeno dodajemo brašno u koje smo umešali so. Umesimo testo i ostavimo da miruje 15 minuta samo da krene. Testo izvadimo na površinu koju smo pobrašnjavili premesimo i podelimo na 6 loptica.

Testo razvucemo oklagijom na debljinu oko 1cm premažemo umucenim margarinom isecemo na 8 delova i motamo kiflice. Ko želi manje kiflice može ga podeliti na više delova.

Kiflice reamo tepsiju premažemo umucenim jajetom i pospemo susamom ili lanom. Ostavimo da miruju pola sata, rernu zagrejemo na 180C i pecemo oko 20 minuta.

Savet

Testo možemo posle mazanja margarina i urolati i sei na trouglie, ne moramo motati kifle.