

Kiflice - štapici



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 dlmleka**
- **1 kašikašecera**
- **2 kašikesuvog kvasca**
- **2 dlulja**
- **1,5 kašicicasoli**
- **950 gbrašna**

Za premazivanje:

- **1žumance**
- **1 kašikaulja**
- **1 kašikamleka**
- **1 kašicicasoli**
- voda

Priprema

U mlako mleko staviti 1 kašiku šecera i 2 kašike suvog kvasca, da stane 5 minuta pa dodati ulje, so i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da nadolazi. Kad nadodje izraditi podeliti na 24 loptice. Svaku kuglicu testa tanko razvaljati u elipsast krug ina koso saviti u trubicu. Tako uraditi sa svim lopticama testa. Staviti kiflice na pleh prethodno obložen papirom. Umutiti 1 žumance, 1 kašiku ulja, 1 kašiku mleka, premazati kiflice, posuti susamom i ostaviti da nadolaze 30 minuta.

U posudu staviti 3 kašike brašna, 1 kašicu soli i dodati vode da testo bude gustine jogurta. Odstajale kiflice peci na 180 stepeni i kad požute išarati testom koje smo stavili u špric za šaranje torti i kolaca. Vratiti u rernu i do kraja ispeci.

Savet