

## **Kiflice (15)**



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** ulja
- **2** jajeta
- **400 ml** mlakog mleka
- **oko 800 g** brašna

### **Priprema**

Staviti mlako mleko preko kvasca sa dve kašike šećera da nadože.

Kad je kvasac spreman, dodati dva jajeta (ja sam jedno jaje celo + jedno žumance), kašičicu soli, 200 ml ulja i zamesiti mekano testo.

Kad je testo lepo narašlo, positi malo brašna po stolu, razdeliti na 5-6 loptica i od svake razviti koru kija se sece kao za sve kiflice, filovati sirom i uvijati. Premazati žumncem, posuti susam i eventualno narendati malo putera preko svega (nije obavezno) . Nek odstoji 10-15 minuta u plehu i onda staviti da se pece dok ne porumeni.

### **Savet**

Voditi ra?una da se ne peku dugo ve? samo da blago porumene. Ovo je najbolji recept za testo koji sam ja probala i definitivno ?u samo ovako praviti od sada.