

Kiflice (15)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesicasuvog kvasca**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **2 kašike šecera**
- **1 kašicicasoli**
- **200 ml ulja**
- **2 jajeta**
- **400 ml mleka**
- **oko 800 g brašna**

Priprema

Staviti mlako mleko preko kvasca sa dve kašike šecera da nadoe.

Kad je kvasac spreman, dodati dva jajeta (ja sam jedno jaje celo + jedno žumance), kašicicu 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 peče dok ne porumeni.

Savet

Voditi rauna 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.