

## ***Puter kifle (5)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šecera
- **150 ml** ulja
- **1** žumance

#### **Za premaz nepečenih kiflica:**

- **1** belance

#### **Za premazivanje kiflice prilikom motanja:**

- **70 g** putera

#### **Za premazivanje pecenih kiflica:**

- **30 g** putera

### **Priprema**

Uvangu staviti polovinu brašna, so, šecer, žumance, ulje i kvasac pa sa mlakim mlekom zamesiti fino i glatko

testo uz dodatak preostalog brašna. Testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na manje loptice. Loptice ostaviti da nadou. Nadosle loptice razviti elipsasto i premazati sa omekšalim puterom. Uviti u oblik kifle. Složiti na pek papir u tepsiju. Premazati nemucenim belancetom. Peci na 200 stepeni 20 minuta.

Pecene kiflice premazati otopljenim puterom i vratiti u iskljucenu rernu na par minuta. Prijatno.

### **Savet**

Kiflice se mogu posuti sa soli ili semankama po ukusu.