

## Super kiflice



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## Sastojci

### Za testo:

- 5 **dl** mlake vode
- 1 **kašičica** šecera
- 2 **kašike** suvog kvasca
- 1 jaje
- 200 **g** masti
- 50 **ml** ulja
- 200 **ml** kiselog mleka
- 2 **kašičice** soli
- 1,100 **g** brašna

### Za premazivanje:

- 1 jaje
- 1 **kašika** ulja
- **seme** susama

## Priprema

U 5 dl vode staviti 2 kašike suvog kvasca i 1 kašičicu šecera, da stane 5 minuta pa dodati so, mast, ulje, 1 jaje, kiselo mleko i 500 gr brašna. Dobro mikserom umutiti, preostalo brašno dodati i rukom umesiti izraditi i ostaviti da nadolazi. Kad nadoe podeliti na 32 kuglice (testo se ne lepi za radnu površinu ne treba dodavati brašna).

Svaku kuglicu razvaljati u elipsast krug i uviti u kiflicu. Staviti u pleh obložen papirom i ostaviti 30 minuta da

stanu. Premazati sa 1 žumancetom pomešanim sa 1 kašikom ulja, posuti susamom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

## **Savet**