

Posne kiflice (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **280 ml**voda
- **1 kašika**šecera
- **2 kašiciceso**
- **2 kašikeulje**
- Za premazivanje:
 - **60 g**posnog margarina za mazanje
 - I još:
 - **60 g**posnog margarina
 - **1 kašikaulje**
 - **1 kašik**posnog margarina za mazanje

Priprema

Za testo: U ciniju izmrvti kvasac, dodati 5 kašika mlake vode, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. U dublju posudu usuti brašno, dodati šefer, izmešati, dodati so, izmešati. Uliti nadošli kvasac, ostatak mlake vode, ulje i zamesiti testo. Prekrti cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da odstoji 45 minuta.

Nadošlo testo premesiti na pobršnjenoj radnoj površini...

...i podeliti na 3 dela (formirajuci tri jufkice). Ostaviti ih da odstoje 10 minuta.

Svaku jufkicu rastanjiti oklagijom u krug.

...te ih premazati margarinom za mazanje.

Seci na po 12 trouglova (dobijajući 36 kiflica).

Urolati...

...te poreati u pleh obložen pek-papirom.

Prekruti providnom prijedajućom folijom i ostaviti da odstoje 45 minuta.

Ukloniti foliju i na svaku kiflicu staviti po komadiću margarina. Peci na 180 stepeni 20 minuta.

Gotove kiflice izvaditi iz rerne, premazati ih mešavinom ulja i margarina za mazanje (1 kašika ulja i 1 kašika margarina za mazanje) ostaviti ih da se prohlade...

...servirati te poslužiti.

Savet

Ukoliko vam kiflice preostanu, stavite ih u najlon kesu, lepo zavežite i odložite u zamrziva. Pojave se iznenadni gosti, vi samo izvadite kiflice iz zamrzivaa, porecate ih na pleh obložen pek-papirom pa ih prvo premažete vodom, a potom mešavnom 1 kašike ulja i 1 kašike margarina za mazanje i zagrejete ih na 200 stepeni 5 minuta. Bje mekane i ukusne. Prijatno!