

Extra meke kiflice



Sastojci

Potrebno je:

- 500 ml mleka
- 2 kafene kašičice soli
- 2 kafene kašičice šecera
- 1 kafena kašičica alkoholnog sirceta
- 2 male šoljice ulja
- 1 kocka kvasca
- oko 1 kg brašna
- malo margarina (za premazivanje)
- malo susama (ako se odlucite sa slanu varijantu)

Priprema

Zagrejati mleko, šecer, so, sirce i ulje. U to dodati kvasac i umesiti testo. Pustiti ga da odmori, desetak minuta i podeliti na 6-7 jufkica.

Razvijati koru, seci na 8 dela.

Filovati po želji (pošto je testo neutralno, mogu se filovati i slatkim i slanim filom).

Staviti u pleh da narastu, premazati ih margarinom, posuti susamom i peci u zagrejanjoj rerni na 220 stepeni.

PRIJATNO I UŽIVAJTE!!!!!!