

Radijator kiflice



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600** g brašna
- **7** g suvog kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašičice** soli
- **300 ml** toplog mleka
- **100 ml** ulja

Za fil:

- **8** viršli (24 dela)

Ostalo:

- **60** g nepecenog suncokreta
- **1** jaje
- **50** g margarina za kolace

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti brašno... Napraviti krug u sredini. Staviti ulje, šećer, so, kvasac i dodati toplo mleko. Zamesiti glatko testo. Ostaviti 15 minuta da odmara.

Testo podeliti na 24 loptice. Delovace vam malene. Svaku lopticu razvlaciti u dužinu što tanje. Tako se motanjem dobija izgled lisnatog testa. Stavljati komad viršle na jedan kraj. Motati sa testom u oblik valjka.

Zaseci kiflicu nekoliko puta, ja sam negde 4 negde 6 rezova pravila. Treba da se zasece i viršla.

Poreati u pleh. Možete staviti papir za pecenje, inace i ja stavljam, ali nestalo mi pa su ovaj put bez papira. Premazati ih umucenim jajetom. I rasporediti 60g neprženog suncokretovog jezgra. Ostaviti 10 minuta da malo nadou. Na svaku kiflicu staviti listic margarina. Peci na 200C 15 minuta pa na 180C dok ne dobiju tamno zlatnu boju. Mislim da su se moje mogle manje peci, bile bi još mekanije. Kiflice stavila sam u ciniju i poklopila folijom da se potpare. Može i sa najlon kesom da se prekriju.

Savet

Uz jogurt divna užina.... Kombinacija sa suncokretom je i sve nas iznenadila koliko nam se dopalo. Preporuujem recept za testo divno, glatko testo, veoma poslušno za izradu.