

Medne kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna T-400
- **100 g**meda
- **300 ml**mleka
- **7 g**svog kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **1 kašicica**soli
- **100 ml**ulja

Za fil:

- **75 g**margarina

Ostalo:

- **1** jaje
- **1** kašikamasti

Priprema

Brašno staviti u ciniju i napraviti udubljenje u sredini. Dodati med zatim kvasac, so, šecer, ulje i toplo mleko. Mešiti testo sve dok se ne pocne odvajati od zidova cinije. Ostaviti testo na toplom, pokriveno kuhinjskom krpom, nekih 30 minuta da nadoe. Premesiti pa opet ostaviti 15 minuta na toplom.

Staviti brašna na radnu podlogu i testo razvuci u krug. Sada treba da se koriste ruke i margarin. Uzmete u ruke margarin i izgnjecite ga rukama i mažete po testu sve dok ga ne utrošite.... 75g otprilike.

Zasecete testo na 16 trouglova. I motate kiflice od šireg ka užem delu.

Kiflice poreamo u pleh koji smo sa mašcu namazali. Umucenim jajetom premažemo kiflice i od 75g margarina rasporedimo komadice po kiflicama.

U zagrejanoj rerni ih pecemo 20 minuta na 180 stepeni.

Savet

Mekane i medne. Ukus koji mami i opusta, uz aj od kamilice upotpunjuje se uživanje. Miris se raširio kroz stan i sve nas omamio.