Super brze kifle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **1 kašika**soli
- **1 caša od 180ml**pavlake
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kasica**praška za pecivo
- **1**žumanca
- **po potrebi**laneno seme

Priprema

Mleko umlacimo i umešamo suvi kvasac dodamo ulje i pavlaku promešamo, u brašno dodamo so i prašak za pecivo promešamo i postepeno dodavajuci u mokre sastojke umesimo glatko testo.

Dobijeno testo podelimo u dve loptice oklagijom razvijemo u krug nasecemo i motamo kifle.

Kiflice redjamo u pleh obložen pek papirom prenažemo žumancetom i pospemosa lanenim semenom, kiflice miruju dok se rerna zagreje.

Rernu zagrevamo na 180C i pecemo 15 minuta.

Savet

Odlino pecivo za iznenadne goste