

Premekane brze kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kesica** kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **100 ml** ulja

Za premazivanje:

- **1** jajce

Priprema

U 100ml mleka staviti kvasac da nadoe 10ak minuta. Za to vreme pomešati brašno, so, šećer, prašak za pecivo, pa dodati kada kvasac nadoe (tu smesu) još 100ml mleka, ulje, jogurt. Rukom zamesiti testo dok se sve ne sjedini. Dobije se malo masnije testo koje se zatim podeli na 3 jufke. Svaku jufku treba razviti i seci na 8 trouglova od kojih se oblikuju kiflice. Kada sve kiflice oblikujete i poreate u tepsiju ukljucite rernu na 180°C. Kada se zagreje peci dok ne porumene.

Savet

Kiflice su odline i jako se lako prave. Po želji se mogu filovati slatko ili slano.