

Najmekše slatke kiflice



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- **1** celo jaje
- **50 ml** ulja
- **40 g** šecera
- **1 prstohvat** soli
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **550 g** brašna
- **1** žumance

Punjenje:

- nutela ili marmelada

Za premazivanje kiflica:

- **1** žumance
- **1 kašika** mleka

Priprema

U mlako mleko razmititi kvasac i šecer, dodati ulje, prstohvat soli, jaje, žumance i postepeno dodavati brašno. Umesiti glatko testo.

Formirati u veliku loptu, premazati sa malo ulja i ostaviti oko 30-40 minuta da nadoe.

Nadošlo testo razviti, iseci i filovati sa željenim nadevom. Redati u pleh koji je obložen papirom za pečenje i ostaviti da odmaraju 20 minuta (može i manje). Za to vreme ugrijati rernu na 180°C.

Premazati kiflice sa žumancem i mlekom.

Peci kiflice oko 15-20 minuta, dok lepo ne porumene. Kada se ispeku, servirati i posuti šećerom u prahu, ili ih jednostavno onakve smazati :)

Savet

Možete koristiti i kvasac u kesici, ja ga ne volim pa koristim svez. Testo je vazdusasto i mekano, nema sanse da Vam omane. Kiflice su premekane, od jedne mere ispadne izmedju 14-18 kiflica, vee - manje ko kakve voli :) :) :). Prijatno :)