

Grickalice sa kikiriki puterom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca (10 g)
- **1 kašičica** šećera
- **2 ravne kašičice** so
- **200 ml** mleko
- **180 g** jogurta
- **2** jajeta
- **50 ml** ulja

Za premazivanje:

- **150 g** kikiriki putera

Za posipanja:

- **po potrebi** susam

Priprema

Brašno usuti u dublju posudu, dodati suvi kvasac, šećer i izmešati. Dodati mlako mleko, jogurt, razmucena jaja, ulje, posoliti i zamesiti testo. Prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo premesiti na pobrašnjennoj radnoj površini.

Oklagijom razviti u veliki krug i premazati kikiriki puterom...

...te skupiti krajeve testa, spojiti i ponovo premesiti.

Rastanjiti oklagijom, posuti susamom i tanjiti oklagijom u veliki krug (blago pritiskajući kako bi se susam zalepio za testo).

Modlicama razlicitih oblika vaditi kolacice.

Reati ih u pleh obložen pek-papirom. Peci u dobro zagrejanjoj rerni na 180 stepeni 15 minuta.

Gotove grickalice izvaditi iz rerne, prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti ih da se prohlade. Grickalice servirati i poslužiti.

Savet

Veoma su ukusne. Probajte, prijatno!