

Posne kiflice (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** kvasca
- **oko 1 kg** mekog brašna
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 šoljica za kafu** ulja
- **200 g** posnog margarina
- **1 mala kesica** posnog majoneza
- **po potrebi** džema
- **po potrebi** susam, lan
- **1 šoljica** vode

Priprema

Kvasac razbiti sa pola šolje mlake vode, kašičicom šecera i 1-2 kašike brašna. Ostaviti da naraste.

Margarin sobne temperature dobro razraditi mikserom pa dodati 3-4 kašike brašna i umutiti.

Ostaviti malo brašno da imate za kasnije da doradite testo, a ostatak izruciti u vanglicu. Dodati mu narasli kvasac, so, kiselu vodu i ulje. Umesiti testo i po potrebi dodati mlaku vodu. Testo zajedno sa posudom staviti u kesu, a zatim uviti u stolnjak i ostaviti da dobro naraste.

Naraslo testo podeliti na 3 jufke, pa i svaku jufki podeliti na 3 dela. Rastanjiti oklagijom u manji krug i premazivati umucenim margarinom za brašnom. Uraditi isto sa sve 3 jufke i ostaviti ih 15 minuta pokrivene.

Nakon toga razviti vece kore i podeliti na 16 dela. Moce i manje, po želji. Svaki trouglic premazati sa malo umucenim margarinom i uviti u kuglicu. Za slatke samo staviti i malo džema. Reati ih u pleh sa papirom, pokriti krpom i ostaviti da narastu.

Nakon toga premazati ih uljem ili posnim margarinom, slane posuti semenkama i staviti u zagrejanu rernu da se ispeku na 200C. Kada požute sa svih strana, poprskati ih malo vodom, pokriti krpom, zatim najlon kesom i ostaviti makar 3-4 minuta.

Kiflice su mekane i sutradan, možete ih samo malo podgrejati na umerenoj temperaturi... a i ne mora ...

Slane...

...

Slatke...

...prijatno :)

Savet

Niko nee ni primetiti da su posne :) slatke možete posipati prah šećerom :)