

Bele kiflice sa salom



Sastojci

Potrebno je:

- 400 g sala
- 3 kašike masti
- 1 kockica kvasca
- 1 kg brašna
- 2 dl mleka
- 5 kašike šecera
- pekmez po izboru
- 250 g šecera u prahu
- 1 vanilin šecer
- 1 kašicica soli

Priprema

U odgovarajućoj posudi razmutiti kvasac sa malo mleka i kašicom šecera, te ostaviti da nadodje. U posudi za mešanje umesiti salo sa malo brašna, a zatim dodati mast, nadošao kvasac, šecer, so i preostalo brašno, pa umesiti testo.

Testo podeliti na 6 jufki i ostaviti da odmori.

Jufku razviti oklagijom na debljinu 5 mm i iseci na kvadrate. Na svaki naneti kašicicu pekmeza i uviti kiflicu. Postupak ponoviti sa preostalim jufkama.

Kiflice redjati u pleh i peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pomešati šecer u prahu sa vanil šecerom, pa uvaljati gotove kiflice.