

Kiflice sa jogurtom (3)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 dl** jogurta
- **1 dl** mleka
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1 dl** ulja
- **po potrebi** meki margarin za mazanje
- **1** jaje
- **po želji** susama

Priprema

U vanglu za mešenje stavite brašno, pecivo, so, šećer, jogurt, mleko i ulje pa rukama dobro izradite. tj. umesite testo. Ostavite ga odmara desetak min. pokriveno krpom. Nakon toga testo podelite na dve lopte i svaku loptu razvucite u krug, debljine manje od pola centimetra. Isecite na 12 trougla, svaki trougao premažite margarinom, odmah urolajte u kiflicu i stavljajte na margarinom podmazan veliki pleh. Tako uradite i sa drugom loptom testa. Svaku kiflicu premažite umucenim jajetom i pospite susamom.

Kiflice pecite u rerni zagrejanoj na 180-200 stepeni oko 20 minuta.

Savet