

Kiflice sa margarinom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** brašna T-400 meko+za premesivanje
- **500 ml** vode
- **40 g** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1 kašika** soli
- **250 g** margarina
- **2 kašike** ulja
- **1** žumance

Priprema

U ciniju sipati toplu vodu, dodati šećer i izdrobljen kvasac, promešati pa dodati pola prosejanog brašna, so i pola omekšalog margarina pa sve spojiti. Dodati ostatak brašna pa dobro umesiti testo. Premazati ga sa uljem i ostaviti u vanglici 5 minuta, pokriveno krpom. Onda ga izruciti na radnu površinu posuti brašnom.

Premesiti ga pa ga podeliti na tri dela i svaki deo premesiti u loptu.

Svaki deo razvuci u krug pa dva dela premazati margarinom od koga smo odvojili jednu dobru kašiku. Staviti dva namazana dela jedan na drugi tako da margarin bude gore. Pokriti trecim, nenamazanim, delom.

Razvuci što tanje u veliki krug koga isecemo prvo na cetiri dela, pa na osam. Svaku osminu iseci na još 3 ili 4 dela (ili 5) u zavisnosti kolike kiflice želite. Možete ih uviti ovako prazne.

Ili ih možete filovati krem sirom. Umotati ih i reati u pleh sa peki papirom. Namazati ih rastopljenim margarinom (ona ostavljena kašika).

Ostaviti ih u pleh dok se rerna ne ugrije do 200°C. Pre pečenja premazati umućenim žumancem i po želji posuti susamom.

Peci ih oko 15-20 minuta da porumene. Pecene premašiti sa malo sklopljenog margarina.

Ja sam pola nafilovala sa džemom.

Postupak je isti kao i sa slanim kiflicama.

Pecene, po želji, posuti prah šećerom.

Savet

Kiflice su pecivo sa, sigurna sam, najviše recepata i veina su odlini. Ovaj recept se razlikuje po tome što su kiflice sutradan mekane kao da su tek napravljene bez ikakvog podgrevanja. Lako postaju posne samo ih ne treba mazati žumancetom i praviti prazne ili sa džemom.