

## *Mekane kifle bez jaja*



težina: **srednje**

za: **37** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20 g** kvasca
- **200 ml** toplog mlijeka
- **1 kašike** šećera
- **3 kašika** brašna

#### **Tijesto:**

- **250 ml** toplog mlijeka
- **2 šolje** ulja
- **1 kašika** soli
- **700 g** brašna

### **Priprema**

Umutiti kvasac, mlijeko, šećer i brašno. Pokriti krpom i ostaviti na toplo.

Pomjesati mlijeko, ulje, so, šećer, nadoslu smijesu sa kvasce i brašno. Prekriti krpom i ostaviti da tijesto nadoe.

Nadoslo tijesto razviti, filovati i oblikovati. Staviti u rernu da se pece na 200°C 15 minuta.

### **Savet**

Prijatno!