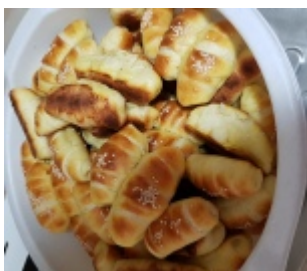


Mekane Kiflice (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **500 ml**mleka
- **1**sveži kvasac
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**soli
- **2**jajeta
- **100 g**margarina
- **1 dl**ulja
- **1 dl**jogurta

Premaz:

- **1**jajeta

Priprema

U ciniju pomešati brašno, kvasac, šecer i so.

U sredini brašna, napraviti rupu i uliti 2 cela jajeta, zatim dodati mlako mleko. Jaja razraditi prstima u mleku.

Dodati sve ostale sastojke i mesiti dok testo ne bude lagano i glatko.

Ostavljamo testo da odmori 20 minuta. Nakon odmora ga premesiti i podeliti na 5 jednakih loptica. Razviti svaku lopticu i iseci na jednake delove u zavisnosti koju velicinu kiflice želite. Poreati kiflice na papir za pecenje ostaviti malo da narastu i premazati ih.

Peci na 200 stepeni sve dok kiflice ne porumene.

Prijatno!

Savet

U sluaju da se ne pojedju u toku dana ostaviti ih pod krpom.