

Mini kiflice (3)



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **40 g** kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **170 ml** ulja
- **1,5 kašičica** soli
- **600 g** brašna
- **200 g** sitnog sira
- **1** jaje za premazivanje
- **50 g** susama

Priprema

U mlako mleko stavite izmrvljen kvasac, kašičicu šećera i brašna. Ostavite 10 minuta da kvasac nadoe. U nadošli kvasac dodajte ulje i so, pa brašnom zamesite testo.

Ostavite 30 minuta da nadoe.

Nadošlo testo podelite na dva dela.

Svaki deo posebno razvucite u krug i isecite na 16 trouglova.

Na svaki stavite po kašičicu sira.

Urolajte i složite u pleh.

Premažite umucenim jajetom i pospite susamom. Posolite.

Pecite na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet