

Mini puter kiflice



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **100 ml** mineralne vode
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** brašna
- **500 g** brašna
- **100 g** putera
- **za posipanje** susam

Priprema

U sud sipajte mlako mleko, šećer, kvasac i malo brašna. Promešajte pa dodajte belance, ulje, vodu i so.

Brašnom zamesite testo.

Ostavite da odstoji 30 minuta da naraste.

Nakon toga testo podelite na 4 dela.

Svaki deo razvucite na manji krug i isecite na 8 trouglova. Svaki trougao zasecite na tri trake u donjem delu trougla.

Urolajte i složite u pleh obložen papirom za pečenje koji ste prethodno podmazali puterom.

Ostavite da narasta oko 30 minuta, a za to vreme ukljucite rernu da se zagreje na 200 stepeni. Kiflice premažite žumancetom kome ste prethodno dodali 2 kašike mleka. Po želji pospite susamom i posolite. Na svaku kiflicu stavite parce putera i u pleh izmeu kiflica.

Pecite na 200 stepeni 20 minuta.

Savet