

Lisnate kiflice (2)



težina: **srednje**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo

- **700 g** brašna
- **1** kašajogurta
- **pola kocke** kvasaca
- **malomleka**
- **malo** šecera
- margarin
- ulje
- voda

Priprema

Zagrejati malo mleko, dodati kvasac i malo šecera, ostaviti da nadoe. Kad nadoe dodati u brašno, sipati malo ulja, so, jogurt, mesiti, ako je potrebno dodati i malo vode. Testo podeliti na dva dela, a svako od ta dva na još sedam loptica. Svaku lopticu razvuci velicine tacne za kafu i mažati margarinom, koji ste podelili na 14 dela. Poslednju sedmu ne mazati, nju razvuci više i obaviti njome gomilicu koja je nastala od ovih šest. Razvuci i iseci na 24 dela. Puniri filom i motati, namazati žumancetom posuti susamom, staviti malo parcence preostalog margarina i kad nadoe peci.

Savet