

Lisnate kifle



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **6** **caša od jogurta**brašna
- **1** **caša od jogurta**vode
- **1** **caša od jogurta**mleka
- **3** **kašike**ulja
- **3** **kašicice**šecera
- **1** **kašicica**soli
- **1** **kocka**kvasca
- **1** **celo**jaje
- **1**žumance

Fil:

- **250** gmargarina

Priprema

Zamesiti meko testo od navedenih sastojaka i napraviti 12 kuglica. Svaku kuglicu razviti oklagojom (velicine tacne) i svaku sem poslednje premazati margarinom, reati jednu preko druge. Zatim razviti veliku koru, seci na delove i od delova zavijati kiflice. Odozgo premazati preostalim belancetom i po želji posuti susam. Tako napravljene kifle ostaviti sat ipo da odstoje pa zatim peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet