

# **Krasne kifle**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** gbrašna tip 550
- **1**jaje
- **225** mlmlaka voda
- **80** gmargarina
- **7 g (kafena kašicica)**soli
- **30 g (dve kafene kašicice)**šecer
- **3/4**suvog kvasca

## **Priprema**

400 grama prosijanog brašna, u dublji sud staviti, napraviti rupu u sredini, u koju staviti 1 kafenu kašicicu soli, i 2 kafene kašicice šecera, 3/4 vrecive suvog kvasca. Dodati 225 ml mlake vode, jedno cijelo jaje i omekšali margarin 80 grama. Sve zamijesiti u glatku masu, izdašnu, da se ne lijepi. Premjestiti u nauljen cist sud da naraste, i pokriti krpom. Dva puta premijesiti. Kada treći put naraste, ne razmješavati ga, vec rukama oblikovati okruglu jufku i oklagijom razvuci u krug i rezati na 12 dijelova, u trokute. Umotavati od šireg prema užem. Poreati na papir za pecenje, i neka odmori 15 minuta. Zagrijati pecnicu na 200 stupnjeva, i peci dok ne porumeni, a to je nekih najdulje 30 minuta.

## **Savet**

Kifle možete prije peenja pokvasiti vodom i posuti susamom, solju ili pak kukuruznim brašnom. Izuzetne su i sutradan. I da, možete ih i puniti, mada su savršene ovako prazne.