

Krasne kifle



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna tip 550
- **1** jaje
- **225 ml** mlaka voda
- **80 g** margarina
- **7 g (kafena kašičica)** soli
- **30 g (dve kafene kašičice)** šećer
- **3/4** suvog kvasca

Priprema

400 grama prosijanog brašna, u dublji sud staviti, napraviti rupu u sredini, u koju staviti 1 kafenu kašičicu soli, i 2 kafene kašičice šećera, 3/4 vrecice 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 čist sud da naraste, i pokriti krpom. Dva puta premijesiti. Kada treći put naraste, ne razmješavati ga, već rukama oblikovati okruglu jufku i oklagijom razvući u krug i rezati na 12 dijelova, u trokute. Umotavati od šireg prema užem. Poređati na papir za pečenje, i neka odmori 15 minuta. Zagrijati pećnicu na 200 stupnjeva, i peći dok ne porumeni, a to je nekih najdulje 30 minuta.

Savet

Kifle možete prije pečenja 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.