

Olovka kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1** svez kvasac
- **3 kašike** šecera
- **1 kašika** soli
- **1** **caš** ulja
- **1 kg** brašna
- **1** jaje
- **100 g** susama
- **250 g** krem sira

Priprema

U toplom mleku izmutiti kvasac pa dodati šecer, so i tri kašike brašna. Izmešati i ostaviti da kvasac nadoe. U vecem sudu umesiti glatko testo od brašna, ulja i nadoslog kvasca.

Od testa napraviti kuglice velicine oraha i razviti ih na vrlo tanke okrugle kockuce, precnika otprilike 13cm.

Svaku premazati krem sirom i urolati na tanke kiflice koje nalikuju olovci.

Reati ih u pleh, premazati umucenim jajima, posuti susamom i ostaviti na toplom oko 15 minuta. Peci ih u rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Savet