

70 kiflica :-)



težina: **srednje**

za: **70** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1,5** dlulja
- **1** jaja
- **1/2** kocke kvasca
- **3 (kafene) kašike** šećera
- **1** kašika soli
- **1200 g** brašna

Priprema

U toplo mleko staviti šećer i kvasac da nadodje, ja uvek stavim da bude malo vruće, onda izmešati sa svim sastojcima i umesiti da se ne lepi za ruke. Odmah odvojiti 70 kuglica, (ja otprilike nekada više nekada manje, zavisno koliko imam vremena), koje reamo. Kada sve odvojimo razvucimo kiflice, malo pouljiti površinu i razvuci kuglicu tanko kao papir, razrezati i umotati, mogu biti sa sirom ili prazne, **OSTAVITI U PLEHU DA NARASTU!** Peci. I nakon dva dana su isto mekane, mada ih mi smazemo odmah.

Savet

Pravite malo veći razmak između jer dosta narastu u plehu, ja sam ovoga puta žurila pa nisam izvukla baš toliko i malo su debeljuškaste :-)

PRIJATNO!