

## *Mlecne puter kifle*



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 1 svež kvasac
- 0.5 dl mlake vode
- 2.5 dl mlakog mleka
- 600 g brašna
- 100 g maslaca
- 50 g šecera
- 1 jaje
- 1 kašičica soli

#### **Za premazati kifle:**

- 2 kašike hladnog mleka
- 1 žumance

### **Priprema**

Otopiti kvasac u mlakoj vodi. Otopiti maslac u mlakom mleku. Pomešati brašno, šecer, so, jaje, vodu s kvascem i mleko s maslacem. Mutite nastavcima za testo dok se sastojci dobro ne sjedine. Dobije se vrlo meko, svilenkasto testo. Pokriti krpom i pustiti da se diže oko sat vremena, ili dok mu se volumen ne udvostruci.

Radnu površinu posuti brašnom, na nju istresti testo, sasvim nežno ga premesiti. Podeliti testo na 12-15 kuglica. Kuglice rukom razvuci u nepravilne oblike i zarolati ih u kiflice.

Složiti ih u pleh na pek papir, ostaviti ih da narastu. Svaku kiflicu premazati umucenim hladnim mlekom i žumancem. Peci na 230 C oko 10 minuta. Pecivo je jako mekano i ukusno, idealno za mazanje marmeladom ili nutellom.

### **Savet**

Ako hoćete slane kifle umesto 50 g šećera, stavite samo 1 kašiku šećera, a malo više soli :)