

Lisnate kifle (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **20** gkvasca
- **500** mlmleka
- **50** mlulja
- 2jajeta
- 1belance
- **2** kašikepavlake
- **1** kgbrašna
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kašicicešecera

Za premazivanje kora:

- **100** gmargarina

Priprema

Zamesiti testo pa ga ostaviti da odmara oko 10 minuta. Zatim ga premešti i odvojiti na 12 loptica.

Razviti svaku lopticu pa je premazivati margarinom tako uraditi sa šest razvijenih loptica-šestu ne premazati.

Tako isto uraditi i sa ostalo razvijeno testo.

Zatim razviti koru što tanje i podeliti koru na što manje trokutice svaki trokutic malo zaseci pri kraju testa pa uvijati u kiflu.

Možemo da ih filujemo sa sirom, a nemora ništa jer su prelepe i prazne, premazati žumancetom i peci.

Pecemo ih na 200 C oko 20 minuta.

Savet

kifle su kao puter mekane i veoma ukusne....