

Mekane kiflice



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgbrašna**
- **300 mlmleka**
- **1 kockicakvasca**
- **400 mlmlake vode**
- 2 jajeta
- **200 mlulja**
- **1 kašicicašecera**
- **3 kašicicesoli**
- **300-400 gositnog sira**
- susam
- **150 gmargarina**
- 1jaje za premazivanjekiflica

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac, dodati kašicicu šecera i ostaviti da odstoji. U posudu za mešanje sipati brašno, so, zatim ubaciti nadošli kvasac, vodu, jaja i ulje. Sve to sjediniti i mesiti dok se ne dobije glatko i mekano testo.

Ostaviti testo da nadoe oko 30 minuta. Opet malo premesiti, podeliti na dva dela i razvuci testo do 2 cm debljine. Podeliti ga na 16 jednakih delova, staviti fil i motati kiflice.

Kiflice reati u podmazan pleh, svaku premazati umucenim jajetom, staviti malo susama i kockicu margarina. Peci ih na 250 C oko 15 minuta.

Savet