

# **Brze kiflice**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 ml mleka**
- **1 kvassac**
- **2 kafene kašicice šećera**
- **2 kafene kašicice soli**
- **16 kašikaulja**
- **800 g brašna** (po potrebi dodati)
- **1 jaje za premazivanje**
- **1 margarin**

## **Priprema**

U mlako mleko staviti kvassac, šećer, so, ulje i brašno, zatim umesiti testo. Od umešenog testa praviti loptice velicine oraha i svaku premazati uljem (dobije se oko 60 loptica). Ostaviti da odstoje 10-tak minuta.

Svaku lopticu rastanjiti po dužini i praviti kiflice.

Pleh podmazati margarinom, tako da se dno pleha beli.

Reati kiflice u pleh, zatim svaku premazati žumancetom, posuti soli, po želji kim ili susam i ostaviti da odstoje 10-tak minuta.

Peci u dobro zagrejanoj rerni na 200 C oko 15-20 minuta dok ne porumene.

## **Savet**

Kiflice nisam punila ali mogu se i puniti raznoraznim slatkim i slanim nadjevima što Vama prepuštam na volju.  
Mada su lepe i prazne.