# Mini kiflice



Obožavam ovaj recept jer je zaista brz i jednostavan . Uvijek ga radim za dječje rođendane jer djeca
obožavaju kiflice , još ako su punjene sa hrenovkama e to je pun pogodak .

**OVO JE KOLIČINA ZA 32 MINI KIFLICE ILI ZA 16 VEĆIH KIFLICA**

**SASTOJCI :**

660 g brašna ( glatko )
1 prašak za pecivo
1 žlica soli
1 žličica šećera
1 svježi kvasac
200 g čvrstog jogurta
200 ml mlijeka ( toplog )
100 ml ulja

**ZA PREMAZIVANJE :**

1 žumanjak
1 žlica vode

**ZA PUNJENJE :**

Mini hrenovke , feta sir , šunka – sir … ( po vašem izboru )
Sezam ili neke druge sjemenke za posipanje ( nije obavezno )

**POSTUPAK :**

1 . u toplom mlijeku razmuti šećer i kvasac te ga ostaviti da se aktivira …
2 . u posudu dodati brašno , prašak za pecivo , sol i kvasac koji se aktivirao …

3 . sve nakratko sjediniti te dodati ulje i čvrsti jogurt …
4 . zamijesiti meko tijesto …
5 . tijesto prepoloviti u dva jednaka dijela …
6 . tijesto valjkom rastanjiti u obliku kruga ( promjera caa . 35 – 37 cm )
7 . za mini kiflice krug treba izrezati na 16 dijelova , a za veće kifilce krug treba izrezati na 8 dijelova
**( POGLEDAJ VIDEO ) …**
8 . razmutiti žumanjak i vodu te premazati kiflice , a po želji ih možete posuti sa sjemenkama …
9 . kiflice staviti u prethodnu zagrijanu pećnicu na 180 stupnjeva cca . 20 – 25 minuta …
10 . gotove kiflice odmah prekriti folijom na 5 – 10 minuta a zatim skinuti foliju i guštati u kiflicama …

**NAPOMENA I SAVJETI :**
1 . Na radnu površinu ne treba dodavati brašna .
2 . Tijesto se ne treba odmarati niti nadolaziti .










Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri