

posne kiflice



Naravno da sam ih pojela više ☺☺, al samo jednu drugi dan. I isto su mekane. Ovo možeš raditi I u slavnoj verziji samo makni šećer i dodaj zlicicu soli. Reci mi prije nego što pročitaš recept sa čime ćeš ih puniti? Ovo je jako jednostavno I brzo i ako još ništa moje nisi napravila, daj to. A kad smo već kod toga. Napiši mi u komentar koje si moje jelo probala? ☺

2 šalice glatkog brašna
5g suhog kvasca
1dcl mlake vode
6 žlica ulja
3 žlice šećera
Prstohvat soli
Aroma po želji!

Nadjev po želji

Suhe sastojke promijesaj, dodaj ulje i vodu. Promijesaj tek toliko. Ostavi 5 -10 minuta. Zatim ga premijesi u glatko tijesto. Ostavi 1h. Razvaljaj, namazi i izrezi. Zamotaj i kiflice. Ako ne želiš pogaču... ostavi im razmaka da se ne spoje. Peci na 200 oko 15 minuta. Posipaj secerom u prahu.

#posnekiflice#kiflice#pogaca#cokolada#dizanotijesto#tijesto#jednostavnirecept#brzirecept#jeftinirecepti