

prhke kiflice - tijesto od 3 sastojka



Toliko su prhke i dobre da se tome u ustima. Nadjev možeš staviti čak i neki slani. Džem, nutella, orah, kokos, mak, rogač, lješnjak ma nije bitno bit će ukusni!

1 jaje ili pola čaše jogurta

100g maslaca

200g brasna

Stavi prstohvat soli, to se stavlja u sve

Piši mi u komentar od čega najviše voliš kiflice? ☐

Koristi maslac iz frizidera, narezi ga na kockice i utrljaj u brašno. Dodaj jedno jaje ili jogurt. Zamijesi ostavi 10 minuta u frizideru dok pripremiš nadjev koji ćeš koristiti.

Zagrij pećnicu na 200.

Razvaljaj tijesto, narezi u kocke.

Stavi nadjev na sredinu i 2 kraja spoji uz pomoć malo vode.

Peci 10 minuta ili 15 ovisno o tvojoj jačini pećnice.

Posipaj ih sa šećerom u prahu i uživaj.

To je to treba ti malo manje od pola sata.

Ja sam radila nadjev od maka:

mljeveni mak, šećer, aromu vanilije, maslac i mlijeko. Malo mlijeka da bude gusce. ☐

za ovu količinu tijesta kaj sam napisala stavila sam 12 žlica maka, 2 žlice šećera, od oka malo maslaca rastopi u pol dcl mlijeka, mora ti bit gusto I mlijeko nek je vruce

#prhkotijesto#prhke kiflice#kiflice#mak#brzirecept#brzinskirecepti#brzotijesto#e
asyrecipe#jednostavnirecepti