brze kiflice



3 sastojka, 15 minuta

3 sastojka i 15 minuta, trk u kuhinju jer ih mozes raditi sa bilo čim a iskreno najdraže su mi prazne. Ukusne su i strašno mekane. Tijesto je prejednostavno i spremi si obavezno ovaj recept!
Radiš li ti slatko nedjeljom prije ili poslije ručka?
Radiš kakvu strudlu danas ili kakav biskvit? Ili ne znaš pa ćeš probati moje kiflice ?
A treba ti 3 glavna sastojka, sol i žličicu vode imaš
180g kiselog vrhnja
100g maslaca
240g glatkog brašna (šalica od 2dcl 1 i još 3/4)
Prstohvat soli
Žlica vode

I naravno namaz po želji.

Nema se tu što pričati, u brašno stavi sol, maslac i vrhnje. Zamijesi, razvaljaj u pravokutnik. Namazi sa namazom i rezi trokute. Trokute zamotaj da dobiješ kiflicu. Peci na 220 oko 10 minuta.
Od ovoga recepta ćeš dobiti 3 protvana kiflica. Recept je odličan i na brzinu. Nema šećera u tijestu i naravno možeš raditi slanu verziju.
Piši mi u komentar koji ćeš ti nadjev odabrati za svoje kiflice ?

#kiflice#brzekiflice#brzirecepti#prhkotijesto#prhkekiflice#kiselovrhnje#3sastojka