

KIFLI



Hozzávalók:

- 50 dkg finomliszt
- 1.5 tk só
- 0.5 dl olaj
- 1.5 dl tej
- 1.5 dl langyos víz
- 2 ek amaránt pehely (elhagyható)
- 2.5 dkg élesztő

A hozzávalókat géppel összekeverjük, majd enyhén lisztezett felületen nyolc egyforma részre osztjuk. A darabokat egyesével gömbölyítjük és letakarva 10 percig pihentetjük. Ezután ovális csíkot nyújtunk belőle és feltekerjük. Sütőpapíros tepsibe tesszük, egy tepsire négyet. Letakarva újra kelesztjük kb. 30 percig. A süttőt előmelegítjük 200 fokra. A kifliket lespricceljük vízzel, majd 18-20 percig sütjük.