

Kedvenc kifli

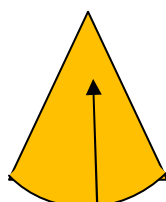
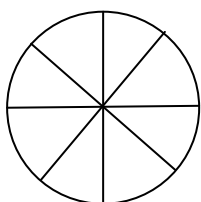
Hozzávalók:

1 kg süteményliszt
25 dkg margarin
6 dl tej
10 dkg élesztő
1 dl étolaj
1 evőkanál só
1 teáskanál cukor



Elkészítés:

A 1 dl tejben, a cukor hozzáadásával, felfuttatom az élesztőt. A lisztet elkeverem a sóval, beleöntöm az étolajat és a felfuttatott élesztőt, majd jól összegyúrom. A tésztából 7 egyforma cipót formázok. Lapos tányér nagyságúra nyújtom ki, és minden kerek lapot 8 részre vágok fel. Az így kapott körcikkekből, a szélesebb oldalukról felhajtvá, kifliket formázok.



Margarinnal kikent tepsibe helyezem a kifliket, nem túl közel egymáshoz, és letakarva kelesztmem egy óra hosszúra. A sütés előtt megkenem felvert tojással és megszórom reszelt sajttal, szezámmaggal vagy köménymaggal. A margarint kiskockákra vágom, és a tepsiben lévő kiflik közé rakom, úgy osztom szét, hogy mindenhová jusson.

A sütőt bemelegítem, és 190 C°-on szép pirosra sütöm. Ha elkészült, a sütőből kivéve, 10 percre letakarom egy konyharuhával, így beszívja a maradék margarint, és finom puha marad.

Két nagy tepsivel lesz.

Nagyon kedvelt, olcsó sütemény, a családnk minden tagja szereti. Le lehet fagyasztani.

Bencike kedvence.

