AutorAnja Maglov
ShareTweetSaveEmail
1

U posudu stavimo brašno, zatim napravimo udubljenje kako bi stavili rastopljeni kvasac u mlakom mlijeku. Dodamo ostale sastojke (šečer,sol, vanilin šećer,majonezu) .
Ostavimo tijesto da se diže odprilike sat vremena.
Tijesto ćemo podijeliti 4 dijela, zatim ćemo ga razvaljati i izrezati na 8 trokutića. Ostavimo da se digne još 10-ak min. Zarolamo u puževe te premažemo jajetom, i posipamo makom. Pečnicu zagrijemo na 180 stupnjeva i pečemo oko 20-ak minuta.

250 g Glatkog brašna
50 g Šećera
1 jušna žlica Vanilin šećera
1 kom. Kvasca
2 kom. Jaja
200 ml Majoneze zvijezda
200 ml Mlakog mlijeka
1 prstohvat Soli
1 cup Maka

NAMIRNICE

250 g Glatkog brašna
50 g Šećera
1 jušna žlica Vanilin šećera
1 kom. Kvasca

2 kom. Jaja
200 ml Majoneze zvijezda
200 ml Mlakog mlijeka
1 prstohvat Soli
1 cup Maka

Način pripreme

1

U posudu stavimo brašno, zatim napravimo udubljenje kako bi stavili rastopljeni kvasac u mlakom mlijeku. Dodamo ostale sastojke (šečer,sol, vanilin šećer,majonezu) .
Ostavimo tijesto da se diže odprilike sat vremena.
Tijesto ćemo podijeliti 4 dijela, zatim ćemo ga razvaljati i izrezati na 8 trokutića. Ostavimo da se digne još 10-ak min. Zarolamo u puževe te premažemo jajetom, i posipamo makom.
Pečnicu zagrijemo na 180 stupnjeva i pečemo oko 20-ak minuta.

Neodoljive kiflice s majonezom
NAMIRNICENačin pripreme