

KIFLICE S LINO LADOM MILK

Za tijesto:

550 g brašna
1 vrećica instant kvasca
prstohvat soli
50 g šećera
1 vanilin šećer
350 ml mlijeka
100 ml ulja

Za nadjev:

Lino Lada Milk (ili bilo koji namaz te vrste, mada budimo realni nema do Lino Lade Milk)

Za premaz:

1 jaje
malo mlijeka

Za posip:

mljeveni lješnjaci

Toplo mlijeko pomiješajte s instant kvascem, žličicom šećera i žličicom brašna. Ostavite na toplom mjestu da se kvasac zapjeni. U veliku posudu prosijte brašno pomiješano sa soli. Dodajte šećer, vanilin šećer i ulje. U sredini napravite udubinu pa u nju ulijte zapjenjeni kvasac. Zamijesite glatko i elastično tijesto. Zdjelu u kojoj ste zamijesili tijesto lagano pobrašnite pa vratite tijesto unutra. Prekrite čistom kuhinjskom krpom i dižite na toplom mjestu 1 sat. Pripremite 3 velika lima pečenje i obložite ih papirom za pečenje. Na lagano pobrašnjenoj radnoj površini dignuto tijesto podijelite na 4 jednaka dijela. Razvaljajte svaki dio u krug pa ga izrežite na 8 trokuta. Na vrh svakog trokuta tijesta stavite žličicu Lino Lade i zarolajte. Kiflice slažite na pripremljeni lim. Ostavite kiflice da odstoje na toplom mjestu 30 minuta. Zagrijte pećnicu na 190 C. Izmutite jaje s malo mlijeka pa premažite kiflice. Posipajte ih mljevenim lješnjacima. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 15-ak minuta.