



Продукти:

42 гр прясна мая

300 гр захар

250-300 мл топло прясно мляко

250 гр масло
6 яйца
около 1 кг брашно
шипка сол

Плънка:

локум, сладко, конфитюр, мармалад, шоколад - по желание

За намазване:

1 жълтък+2 с.л.прясно мляко
захар за поръсване

Начин на приготвяне:

Разтворете маята и 1 с.л.захар в 100 мл топло прясно мляко, покрийте с кърпа и оставете на топло да втаса 10-15 минути.

В купа пресейте брашното и солта, направете в средата кладенче.

Разбийте яйцата, разтворете останалата захар в млякото, разтопете маслото.

В кладенчето изсипете втасалата мая, яйцата, млякото и захарта.

С намазнени ръце замесете меко, гладко тесто.

Поставете го в намазнена купа, намажете го с масло, покрийте го с кърпа и оставете на топло да втаса до удвояване на обема.

Изсипете тестото върху работната повърхност и го премесете с останалото масло, докато го поеме изцяло.

Разточете го на кора с дебелина 3-5 мм, нарежете го на еднакви триъгълни парчета/като торта/.

В основата на всеки триъгълник поставете плънка по желание.

Завийте кифличките, поставете ги на разстояние една от друга в намазнена или покрита с хартия за печене тава.

Оставете да втасат на топло 20-30 минути.

Намажете ги с разбит в прясно мляко жълтък, поръсете със захар.

Печете 20-30 минути в загрята до 180 градуса фурна.

