

Sör-Sós kifli (Andi Édesanyjától)

(24db van belőle)

Hozzávalók:

70dkg liszt,
5dkg élesztő,
1egész tojás,
1dl étolaj,
1,5dl tej,
1ek kristálycukor,
csipet só.
2 pohár (175g) natur kefir vagy joghurt,

Krémhez:

25dkg RÁMA margarin,
1 púpos ek zsír,
1 púpos ek só.



A krémet kikeverni.

Az élesztőt felfuttatni, 1,5 ek tejben 1ek cukor. Liszt+étolaj+tojás+élesztő+kefir+só összekeverni, gyúrni. Nem kelesztjük.

Egy hosszú rúdra nyújtani és 9 cipót készíteni. 3db-ot használunk egyszerre. Az első kerekre nyújtjuk, megkenjük a krémmel, majd a másodikat is kerekre nyújtjuk és rástesszük, ezt is megkenjük és a harmadik kerekét is rástesszük. 8db-ra vágni és a széles felétől feltekerni. A tetejét egész felvert tojással megkenni szezámmaggal, vagy köménymaggal megszórni. Zsírozott tepsiben 220-230°C-os nem előmelegített(!) sütőben megsütni.

