

Cipiripi kroasani



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g** brašna
- **2 dl** jogurta
- **2 dl** mleka
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2** jajeta
- **1 kocka** kvasca
- **250 g** margarina
- **200 g** cipiripi čokolade
- **1** žumance (za premazivanje)

Priprema

Izmrviti kvasac, dodati mleko, šećer i kašičicu brašna i ostaviti da nadoe. U odgovarajući sud staviti polovinu brašna, jogurt, so, jaja i nadošao kvasac. Postepeno dodavati preostalo brašno i umesiti testo. Ostaviti ga da nadoe.

Narašlo testo podeliti na dva dela, a svaki deo na 4 loptice.

Loptice razviti i reati jednu na drugu, preko svake, osim zadnje, narendati margarin. Na isti način pripremiti i preostale 4 loptice.

Zatim svaki deo razviti u krug, seci trouglove i na svaki trougao staviti parce cipiripi cokolade.

Uvijati kiflice, reati u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti da odstoje sat vremena.

Kiflice premazati žumancetom i peci na 200 C, 30 minuta. Po želji kiflice preliti crnom i belom cokoladom ili ih posuti šećerom u prahu.

Savet