

Empanada kiflice sa rogacem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **2 ravne kašike** instant kvasca
- **1** prašak za pecivo
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** šećera
- **150 g** mlevenog rogaca
- **1 šoljica** ulja
- **oko 400 ml** tople vode
- **1** vanilin šećer
- **po prstohvat** umbira, cimeta i anisa
- **malorendane** limunove korice
- **2 kašike** rumca

Za punjenje:

- **malodžema** od kajsijske

I još:

- **100 g** posne čokolade
- **malokokosovog** brašna u bojama

Priprema

Prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodati sve suve sastojke, začine, zatim ulje i podlivajući toplom vodom umesiti glatko testo. Ostaviti na toplom mestu da udvostruci zapreminu. Radi lakšeg rukovanja, podeliti testo na dva dela, pa svaki rasklagijati u koru iz koje ćemo modlom vaditi krugove.

Svaki krug testa staviti u modlu, staviti kašičicu džema i napraviti empanadu.

Kiflice reati u pleh obložen pek papirom, ostaviti da odmore, pa peci na 200 stepeni dok ne poprime lepu braon boju. Posnu čokoladu otopiti sa malo ulja i vode, pa umakati svaku kiflicu do pola. Posuti čokoladni deo kokosovim brašnjima u boji. Prijatno

Savet

Miris detinjstva se širi kućom u ove hladne dane...