

Nutela kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** mleka
- **300 ml** vode
- **3 šoljice (male kafene)** ulja
- **1 paket** kvasca
- **1 kašika** šećera
- **1200 g** brašna
- **1 kašicica** soli

Za punjenje:

- **300 g** nutele

Za premaz

- **1** jaje

Priprema

Sjediniti mleko i vodu, dodati šećer pa smlaciti i zatim staviti kvasac da nadoe. U posudu za mešenje testa staviti nadošao kvasac, dodati ulje, so i postepeno dodavati brašno i mesiti testo.

Testo podeliti na 7-8 manjih obgica i ostaviti da odstoji 20-ak minuta.

Zatim svaku lopticu razvuci oklagijom, iseci na 8 jednakih trouglova i na svaki staviti po kašicicu Nutele. Uviti kiflice i reati ih u pleh na pek papir.

Peci u zagrejanjoj rerni na 200 C dok ne porumene. Kada su gotove, vadite ih pa poslužite.

Savet