

## *oko Menaž kiflice*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **700 g** brašna
- **1** kockakvasca
- **3 kašikeulja**
- **3 kašikemeda**
- **300 ml** mlakog mleka
- **2** jajeta
- **2 kašikešecera**
- **2 kašikeneskvika**

#### **Za fil:**

- **80 g** mlevenih lešnika
- **70 g** mlevenog keksa
- **100 g** gotopljene **Menaž** cokolade
- **60 ml** mleka
- **2 kašikešecera**

#### **Za crni preliv:**

- **150 ml** slatke pavlake
- **100 g** **Menaž** cokolade

## Za beli preliv:

- 100 g bele cokolade
- 50 ml slatke pavlake

## Priprema

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa po kašičicom šećera i brašna i ostaviti da nadoe.

Pomešati polovinu brašna, ulje i mleko pa dodati jaja, preostali šećer, med, neskvik i nadošli kvasac.

Dodavati preostalo brašno i zamesiti testo i ostaviti da nadoe oko 45 minuta.

Za to vreme zagrejati mleko sa šećerom pa popariti mešavinu mlevenih lešnika i mlevenog keksa. Pa dati otopljenu Menaž cokoladu. Sve lepo sjediniti i ostaviti da se ohladi.

Nadošlo testo podeliti na dve lopte te svaku razviti u krug i podeliti na 12 trouglova.

Na svaki trougao staviti po jednu kašičicu fila i cvrsto uviti kiflicu. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti ih da odstoje oko 30 minuta.

Pa peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Pripremiti crni preliv: Na laganoj vatri otopiti slatku pavlaku sa Menaž cokoladom neprestano mešajući dok se ne ujednaci.

Pripremiti beli preliv: Otopiti belu cokoladu sa pavlakom.

Gotove kiflice preliti crnim, pa belim prelivom. Po želji posuti mlevenim lešnjacima.

## Savet