

Menaž kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- 2 jaja
- **20 g** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1/2 kašice** soli
- Fil:
- **250 g** Menaž čokolad

Priprema

Zagrejemo mleko da bude mlako pa dodamo kvasac i šećer. Ostaviti malo da se kvasac istopi pa zatim dodati soli, jaja i ulje pa zamesiti testo.

Zamešeno testo ostaviti da odstoje oko 15 minuta, zatim ga premesiti i odvojiti na tri loptice. Razvijati svaku lopticu posebno pa svaki krug seci na osmine i po malo zaseci pri dnu pa filovati čokoladom uvijati u kiflice i reći u pleh.

Kiflice ostaviti da odstoje 20 minuta i peći na 200 C oko 20 minuta.

Ispocene kiflice dekorisati istopljenom čokoladom.

Savet