

Kiflice punjene cokoladom i lešnicima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** šećera
- **1 šolja** otopljenog maslaca
- **2 ravne kašike** suvog kvasca
- **oko 375 - 400 ml** mleka
- **1 kašičica** rendane limunove kore
- **2** jajeta

Za punjenje:

- **oko 200 g** Menaž čokolade
- **100 ml** slatke pavlake
- **oko 200 g** mlevenih lešnika

I još:

- **malo** šećera u prahu

Priprema

Pavlatku dovesti do vrenja, pa preliti čokoladu i mesati da se lepo otopi. Ohladiti masu, pa staviti u frižider, a kad je dobro hladna, umutiti. Pomešati sa mlevenim lešnicima. Za testo prosejati brašno, dodati sve suve

sastojke, mlak otopljen maslac umucena jaja, pa toplim mlekom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga na toplom da se udvostruci. Odvajati kuglice velicine oraha, pa razvuci elipsasto oklagijom. Reckavim sekacem napraviti nekoliko zareza na testu, do polovine.

Kašicicom stavljati nadev na svaki komadic testa, krajeve saviti ka unutra, da fil ne bi curio prilikom pecenja, pa motati kao sarmice.

Tako uraditi sa preostalim testom i ostaviti da odmara. Ugrejati pecnicu, p remazati kiflice umucenim žumancetom i peci dok ne porumene. Vruce kiflice uvaljati u šećer u prahu.

Savet