

## **Menaž kiflice (2)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml mleka**
- **2 jajeta**
- **1 cašakiselog mleka**
- **3 kašike šecera**
- **1 prstohvatsoli**
- **40 g kvasca**
- **100 g cokolade**
- **po potrebi šefer u prahu**
- **oko 800 g brašna**

### **Priprema**

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, šefer i 1 kašiku brašna te ostaviti da nadoe. Brašno usuti u dublju posudu, dodati kiselo mleko, jaja, nadošli kvasac, posoliti i umesiti glatko testo. Testo ostaviti da nadoe.

Nadošlo testo premesiti i rastanjiti u veliki krug.

Iseći na trouglove i na svaki trougao staviti po kockicu cokolade.

Uviti kiflice te ih poreati u pleh obložen pek-papirom. Peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Gotove kiflice uvaljati u šefer u prahu i poslužiti.

## **Savet**

I svaki put uspe - jer koristim Menaž okoladu.