

Prhke kiflice sa jagodama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 dl**vode
- **20 g**kvasca
- **250 g**margarina
- **200 ml**jogurta
- **1 šolja (od 2 dl)**šecera
- **prstohvat** soli
- **700 g**brašna
- **50 g**kokosa
- **1 kesica** vanilin šecera

Za fil:

- **300 g**jagode
- **600 mlsoka** od jagode
- **100 g**kokosa
- **8 kašika** šecera

Za dekoraciju:

- **100 g**cokolade

- 4 kašike ulja

Preparacija

Prvo skuvajte fil. Ocistite, operite jagode i sameljite u blenderu. Od soka odvojite jednu cašu i sa njom razmutite puding. U ostatak dodati šefer i kad provri zakuvati puding na uobičajeni nacin. Prohlađiti i u mlako dodati kokos. Pomešati više puta da se masa sjedini. Ohladiti. Kvasac pomešajte sa vodom. U dublju posudu izmiksaјte margarin, dodajte šefer, kvasac, so vanilin šefer, kokosovo brašno, jogurt i sa brašnom zamesite glatko testo.

Testo odmah podelite na dva dela. Razviti oklagijom krug tako da testo bude otprilike 2-3 mm. Tockicem za testo preseci na 16 delova, kao za kiflice. Na svakom širem delu staviti po punu kašiku fila. Smotati kiflicu ali ne savijate krajeve da bi mogao da se vidi fil. Postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Poreajte u plehu koji je obložen pek papirom. Dok se ukljuci rerna da miruju kiflice i onda peci na 190 C oko 5-7 minuta, u zavisnosti od nerne. Vrlo brzo budu gotove i treba da ostanu bele.

okoladu otopiti sa uljem i svaku kiflicu nepravilno išarati

Ostavite da se ohlade i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet