

Rafaelo kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **200 ml** jogurta
- **1 šolja** šećera
- 1 jaje
- **50 g** kokosa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **oko 600 g** brašna

Za fil:

- **600 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **100 g** kokosa
- **4 kašike** šećera
- **1 kašika** vanila ekstrakta

Za posipanje:

- **100 g** prah šećera
- **50 g** kokosa

Priprema

Fil: U mleko i šećer zakuvati puding. Skloniti sa vatre i dodati kokos i vanilu. Fil ostaviti da se ohladi.

Razmekšati margarin dodati šećer, jaje, jogurt, kokos, pecivo i brašno, ali ne svu količinu odjednom nego postepeno da se umesi glatko testo. Testo podeliti na dva dela.

Testo razviti na pobrašnjenoj površini u krug i iseci na 16 dela. Na svaki deo staviti fil u obliku valjka i uvijati kifle.

Peci na 200 C oko 15 minuta tako da ostanu bele.

U činiju pomešati prah šećer i kokos i valjati kifle dok su vruće. Prijatno!

Savet