

Najukusnije kiflice (slane i slatke)



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Tijesto za kiflice:

- **600 g** brašna
- **300 ml** mlijeka
- **1 kašicica** kvasca
- **1/2 kašice** soli
- **4 kašike** ulja

Ostalo:

- **nekolike kašike** džema
- **3 kašike** kakaoa
- **3 kašike** šećera
- **200 g** starog sira
- **2 žumanceta**
- **malosusama**
- **nekolike kašike** šećera u prahu
- **100 g** čokolade

Priprema

U toplo mlijeko staviti kvasac i so, i ostaviti 5 minuta. U posoljeno brašno, dodati mlijeko, ulje i zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom mjestu 1h da nadoe. Tijesto podijeliti na dva dijela. Oba dijela oklagijom rastanjiti, razvuci u krug tijesto i podijeliti na 8 ili 16 trouglova (zavisi koliko razvucete tijesto)

Kiflice puniti sirom, može i džemom. Pomiješati kakao i šećer i puniti kiflice. Savijati u kroasane. Sve kiflice premazati žumancetom. Slane kiflice posuti susamom. Ostaviti još 15 minuta i staviti da se peku na temperaturi od 250 stepeni. Slatke kiflice sa džemom uvaljati u šećer u prahu, a polovinu kiflice sa kakaom i šećerom uvaljati u cokoladu.

Savet

Kiflice punjene kakaom i šećerom su, po mom mišljenju, mnogo bolje nego kada su punjene kremom. Vrijedi probati. Prijatno!