Kiflice sa eurokremom i medenjacima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **150 ml**jogurta
- **150 ml**vode
- **1 kašika**šecera
- **1 kašika**kvasca
- **100 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **po potrebi**brašno

Fil:

- **3-4** medenjaka (usitnjena)

Preljev:

- **1** jaje
- **1** medenjak (usitnjen)
- **malo**kakaa

Priprema

U posudu ulijte jogurt tecni i vodu koju ste prethodno umlacili. Dodajte kvasac, šecer i promiješajte. Ostavite par minuta da kvasac nadoe. Zatim dodajte ulje i so pa brašno lagano sipajte i mijesite dok ne dobijete glatko tijesto. Ostavite ga 30 minuta na toplom.

Pripremite eurokrem po želji i isjeckajte medenjake na sitno.

Tijesto podijelite nožem na 10 dijelova.

Svaki dio tijesta malo promeljajte pod rukama i protisnite da dobije oblik manjeg kruga kao kad pljeskavice pravite.

Uzmite prvo tijesto i razvijte ga u kocku. (ni previše debelo ni previše tanko) i stavite malo eurokrema na prvi kraj i pospite sa malo usitnjenih medenjaka i prekrijte sa još malo eurokrema.

Prebacite tijesto preko fila tako da ga prekrije samo i utapkajte tijesto oko njega prstima da ne bi iscurilo prilikom pecenja, a donji dio tijesta zarežite uz duž nožem kao rezance.

Umotajte kiflicu od fila prema dole. Isto postupite sa ostatkom tijesta.

Kiflice reajte u namašcen pleh ili prekriven papirom za pecenje.

Premažite svaku jajetom i pospite usitnjenim medenjacima. Ostavite ih na toplom 15-20 minuta i onda pecite dok ne porumene. Možete ih na kraju posut kakaom.

Savet

Uzivajte