

okoladne kiflice



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- 2 jaja
- **20 g** kvasca
- **2 kašike** šecera
- **1/2 kašike** soli
- **100 g** čokolade
- **200 g** čokoladne glazure

Priprema

U mlako mleko stavite kvasac i šecer. Ostavite da se kvasac istopi pa dodajte so, jaja i ulje.

Zamesite testo.

Ostavite ga da odstoji 15 minuta pa premesite.

Podelite na 3 dela.

Svaki deo razvijte u krug i isecite na osmine, malo zasecite pri dnu pa na svaku stavite po malo čokolade.

Uvijte u kifle i reajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Ostavite ih da odstoje 20 minuta da narastu i pecite na 200 stepeni 20 minuta. Ispecene kifle ostavite da se malo prohlade.

Za to vreme pripremite cokoladnu glazuru prema uputstvu pa silikonskom cetkicom premažite svaku kiflicu. Kada se cokolada stegne poslužite kiflice.

Savet