

Rafaelo kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250** gmargarina
- **200 ml** jogurta
- **1 šolja (2 dl)** šecera
- **1 prstohvat** soli
- **600 g** brašna
- **50 g** kokosa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** vanilin šefer

Za fila:

- **600 ml** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **100 g** kokosa
- **4** kašike šecera
- **1** kašika aromi vanile

Za posipanje:

- malo šecera u prahu
- malo kokosa

Priprema

Za fil u šerpu sipajte 500 ml mleka, stavite da provri zajedno sa aromom vanile i šecerom. U ostatak mleka razmutite puding. Kada mleko prokuva sklonite sa vatre, dodajte puding, mešajte žicom da se ne stvore grudvice, vratite na vatru i mešajte dok se ne zgusne.

Dodajte kokos i promešajte.

Za koru penasto umutite margarin i šecer, dodajte vanilin šecer, prstohvat soli i jedno jaje. Zajedno umutite, dodajte jogurt, umutite pa dodajte kokos.

Iskljucite mikser pa dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i zamesite meko testo.

Podelite na 2 dela.

Prvi deo razvucite u krug debljine 3mm. Isecite nožem na 16 trouglova. Fil sa kokosom podelite na 2 dela. Od prvog dela pravite kuglice velicine manjeg oraha i pravite valjcice tako da vam stanu na testo, ukupno 16 valjaka.

Zamotajte kiflice, ne treba krajeve da savijate jer fil nece iscuriti. Kiflice reajte u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite na 200 stepeni 15 minuta.

U cinijicu pomešajte kokos i šecer u prahu i tako vruec pecene kiflice uvaljavajte i reajte na tacnu i poslužite.

Savet