

Kiflice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka** kvasca
- **250 ml** mlakog mleka
- **250 ml** mlake vode
- **2 dl** ulja
- **1 kašika** soli
- **1,5 kašika** šecera
- **900 g** brašna
- **64 komada najmanji** euro blok cokoladica

Za premazivanje:

- **1 žumance**

Za posipanje:

- **malo** šecera u prahu

Priprema

U sud za mešenje izmrvite kocku kvasca, dodajte 250 ml mlakog mleka, 250 ml mlake vode, so, šecer, ulje i brašnom zamesite testo.

Ostavite da odstoji 30 minuta.

Naraslo testo podelite na 8 jednakih delova.

Svaki deo razvijte u krug i isti podelite na 8 jednakih delova. Na širem delu svakog trouglica stavite po jednu euroblok cokoladicu (ili jednostavno kocku bilo koje čokolade).

Svaki trougao uvijte u kiflicu.

Gotove kiflice razjte u pleh obložen papirom za pečenje. Žumance umutite viljuškom pa premažite svaku kiflicu.

Pecite u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni 15-20 minuta. Gotove kiflice pospite šećerom u prahu.

Savet