

Buter kifle



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **125 g**butera
- **1 dl**slatke pavlake
- **1 dl**mleka
- **2 kašike**šecera
- **20 g**svežeg kvasca
- **3**žumanceta
- **500 g**mekog brašna

Fil:

- **200 g**crne čokolade

Priprema

U mlako mleko staviti šećer i kvasac i sačekati da nadoe. U posudu za mešenje staviti brašno i natrljati buter. Dodati slatku pavlaku, žumanca i nadošli kvasac. Umešiti glatko testo i ostaviti ga 1 sat u frižideru. Podeliti testo na 4 dela, razviti koru i seci trouglove. Na svaki trougao staviti po kockicu čokolade i zaviti kiflicu. Slagati u podmazan pleh i peći na 200 stepeni dok blago ne porumene. Uvaljati ih u prah šećer i služiti.

Savet

Umesto okolade možete staviti džem, mlevene orahe ili Nutelu...