

Kiflice sa cokoladom i sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g**šecera
- **10 kašik**amleka
- **10 kašik**aulja
- **200 g**Moja Kravica Kuhinjica sitnog sira
- **1 kesice**praška za pecivo
- **400 g**brašna
- **100 g**sitno lomljene cokolade
- **1**žumance
- **malosoli**

Priprema

Penasto umutiti šećer, so, mleko, ulje i sir. Zatim dodati brašno izmešano sa praškom za pecivo i cokoladu. Umesiti testo, razvuci ga, iseci na trouglove i praviti kiflice. Reati u tepsiju obloženu papirom za pecenje. Premazati ih umucenim žumancetom i peci na 200 C, dok ne porumene.

Savet