

Kiflice sa cokoladom i sirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** šecera
- **10 kašika** mleka
- **10 kašika** ulja
- **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. Režati u tepsiju obloženu papirom za pečenje. Premazati ih umućenim žumancetom i peći na 200 C, dok ne porumene.

Savet