Cipiripi kroasani



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650 g**brašna
- **2 dl**jogurta
- **2 dl**mleka
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- **2**jajeta
- **1 kocka**kvasca
- **250 g**margarina
- **200 g**cipiripi cokolade
- **1** žumance (za premazivanje)

Priprema

Izmrviti kvasac, dodati mleko, šecer i kašicicu brašna i ostaviti da nadoe. U odgovarajuci sud staviti polovinu brašna, jogurt, so, jaja i nadošao kvasac. Postepeno dodavati preostalo brašno i umesiti testo. Ostaviti ga da nadoe.

Narašlo testo podeliti na dva dela, a svaki deo na 4 loptice.

Loptice razviti i reati jednu na drugu, preko svake, osim zadnje, narendati margarin. Na isti nacin pripremiti i preostale 4 loptice.

Zatim svaki deo razviti u krug, seci trouglove i na svaki trougao staviti parce cipiripi cokolade.

Uvijati kiflice, reati u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti da odstoje sat vremena.

Kiflice premazati žumancetom i peci na 200 C, 30 minuta. Po želji kiflice preliti crnom i belom cokoladom ili ih posuti šecerom u prahu.

Savet