

Kiflice sa cveklom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** sitno rendane veže cvekle
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **1 kockica** kvasca
- **3 kašike** šecera
- **1/2 kašice** soli
- **1 velika kašika** masti
- **1 limun** (rendana korica)
- **2 kesice** vanilin šecera
- **900 g** brašna

Za fil

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** džema
- **2 kašike** melegenog keksa
- **1 kašika** rumuna

Za premazivanje kora:

- **100 g** topljenog margarina

Priprema

Zamesiti testo od datih namirnica ostaviti testo 10 minuta. Zatim ga premesiti i odvojiti na 12 loptica.

Svaku lopticu razviti velicine veceg tanjira. Zatim svaku razvijenu koru premazivati topljenim margarinom. Tako poredjati 6 kora. Ovo isto uradimo i sa ostalim testom.

Testo razvuci u veci krug i iseci na trouglove, svaki trougao zasecemo po dnu 2-3 puta staviti fil i uviti u kiflicu. U jedan deo testa stavljati seckanu cokoladu, a u drugi deo testa stavljati keks-džem i rum... ili po vašoj želji.

Pripremljene kifle ostaviti da odmore oko 15 minuta. A zatim peci na 200 C oko 15-20 minuta.

Ispecene kiflice valjati u šecer u prahu.

Savet

Morala sam nešto da iskombinujem za mladjeg sina jer cveklu ne voli a ovako pripremljene kifle obožava....