

Kiflice (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** brašna
- **1** jaje
- **1** belance
- **250 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašičice** šecera
- **2 kašičice** soli

I još:

- **125 g** margarina (putera)
- **200 g** crne čokolade (ili džema, po ukusu)

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati jaje, belance, so i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti da uskisne.

Kada testo naraste prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na pet delova.

Svaki deo razviti u krug i podeliti na osam trouglova. Na svaki trougao staviti po kockicu (ili više) čokolade, pa uviti u kiflicu. Kiflice reati u pleh, jednu do druge, preko pek papira. Ostaviti da narastu.

Kada kiflice narastu premazati ih, mešavinom žumanceta i mleka i preko svake kiflice staviti po parce margarina (putera). Margarin (puter) staviti i izmeu kiflica.

Kiflice staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Kada porumene izvaditi ih. Mogu da se uvaljaju u prah šecer, mada ih ja više volim bez prah šecera.

Savet