

oko Menaž kiflice



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** meda
- **300 ml** mlakog mleka
- **2** jajeta
- **2 kašike** šećera
- **2 kašike** neskvika

Za fil:

- **80 g** mlevenih lešnika
- **70 g** mlevenog keksa
- **100 g** gotopljene **Menaž** čokolade
- **60 ml** mleka
- **2 kašike** šećera

Za crni preliv:

- **150 ml** slatke pavlake
- **100 g** **Menaž** čokolade

Za beli preliv:

- **100 g** bele cokolade
- **50 ml** slatke pavlake

Priprema

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa po kašicom šećera i brašna i ostaviti da nadoe.

Pomešati polovinu brašna, ulje i mleko pa dodati jaja, preostali šećer, med, neskvik i nadošli kvasac.

Dodavati preostalo brašno i zamesiti testo i ostaviti da nadoe oko 45 minuta.

Za to vreme zagrejati mleko sa šećerom pa popariti mešavinu mlevenih lešnika i mlevenog keksa. Pa dati otopljenju Menaž cokoladu. Sve lepo sjediniti i ostaviti da se ohladi.

Nadošlo testo podeliti na dve lopte te svaku razviti u krug i podeliti na 12 trouglova.

Na svaki trougao staviti po jednu kašicu fila i cvrsto uviti kiflicu. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti ih da odstoje oko 30 minuta.

Pa peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Pripremiti crni preliv: Na laganoj vatri otopiti slatku pavlaku sa Menaž cokoladom neprestano mešajući dok se ne ujednaci.

Pripremiti beli preliv: Otopiti belu cokoladu sa pavlakom.

Gotove kiflice preliti crnim, pa belim prelivom. Po želji posuti mlevenim lešnjacima.

Savet