

Kiflice sa kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4 dl**lake vode
- **1 kockicakvasca**
- **4 pune kašike**šecera
- **1 kašicicasoli**
- **1 mala šoljica**ulja
- **1 margarin**
- **200 g**Menaž cokolade
- **800 g**brašna
- šefer u prahu (za posipanje gotovih kiflica)

Priprema

U 4 dl vode staviti kvasac i ostaviti da nadoe. Nadošli kvasac umešati sa šecerom, uljem, kašicicom soli i dodati brašno. Umesiti glatko testo i ostaviti da nadoe. Nadošlo testo razvuci, narendati ceo margarin i malo ga razmazati, zatim narendati cokoladu i uviti testo u rolat. Rolat podeliti na šest delova. Svaki deo malo premesiti sa brašnom, razvuci, izdeliti i praviti kiflice. Peci na 200 stepeni oko 10-15 minuta. Pecene kiflice posuti prah šecerom.

Savet

Jednostavno - prelepe i premekane kiflice !!!