

Kiflice sa kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4 dl** mlake vode
- **1 kockica** kvasca
- **4 pune kašike** šecera
- **1 kašica** soli
- **1 mala šoljica** ulja
- **1** margarin
- **200 g** Menaž cokolade
- **800 g** brašna
- šećer u prahu (za posipanje gotovih kiflica)

Priprema

U 4 dl vode staviti kvasac i ostaviti da nadođe. Nadošli kvasac umešati sa šecerom, uljem, kašicom soli i dodati brašno. Umesiti glatko testo i ostaviti da nadođe. 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 !!!