

Kiflice sa kruškama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **50 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **1** jaje
- **1** kvasac
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Za fil:

- **4** kruške
- **20 g** prah šecera

I još:

- **50 g** margarina
- **100 g** crne čokolade
- **50 g** prah šecera (za posipanje)

Priprema

U 100 ml mleka razmutimo kvasac sa šecerom i solju i ostavimo malo da nadoe. Onda dodamo jaje, ostatak

mleka i ulje. Dobro umutimo. Dodamo i brašno sa praškom za pecivo i zamesimo testo. Ostavimo pola sata da nadoe.

Kada nadoe podelimo testo na tri loptice.

Svaku lopticu premesimo i razvucemo. Prvu premažemo margarinom, pa stavimo drugu i nju premažemo. Stavimo trecu, ali nju ne premazujemo. Ponovo razvucemo testo i secemo trouglove.

Fil: Isecemo i ocistimo kruške. Iseckamo ih na sitne kockice i pomešamo sa prah šecerom.

Na kraj svakog trougla stavimo po malo fila.

Urolamo kiflice.

Stavimo ih na pek papir i pecemo u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta. Kada su gotove izvadimo ih i pospemo prah šecerom.

Na pari otopimo cokoladu sa kašikom maslaca.

Kada se otopi šaramo preko kiflica.

Savet

:-) Fenomenalne su.