

# **Kiflice sa kruškama**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500** gbrašna
- **50** mlulja
- **250** mlmleka
- 1jaje
- 1kvasac
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **1** kašicicašecera

### **Za fil:**

- 4kruške
- **20** gprah šecera

### **I još:**

- **50** gmargarina
- **100** gcrne cokolade
- **50** gprah 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 lopdice.

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.