

Slatke kifle sa cokoladom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **2jajeta**
- **100 mlkiselog mleka**
- **60 gotopljenog putera**
- **1/2 kesice suvog kvasca**
- **na vrh noža soli**
- rendana korica (jednog limuna)
- **1 kesica** vanilin šecera
- **60 ml** mlakog mleka
- **700 g** brašna

Za punjenje kifli:

- **200 giseckane Menaž cokolade**

Priprema

U ciniju staviti 350 g brašna napraviti udubljenje pa u to staviti suvi kvasac, jaja, šecer, vanilin šecer, koricu rendanog limuna, kiselo mleko, otopljen puter na vrh noža i soli. Sve to zamesiti sa mlakim mlekom, dodati preostalo brašno i umesiti fino glastko testo. Testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti u loptice pa ih ostaviti da nadou. Svaku lopticu razviti elipsasto, staviti po kockicu cokolade, uviti u kifle i staviti u tepsiju na pek papier da nadou. Kada su kifle nadošle premazati ih sa hladnom vodom. Peci u zagrejanoj rerni na 180

steperi 30 minuta. Prijatno.

Savet