

Slatke kifle sa cokoladom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- **100 ml** kiselog mleka
- **60 g** otopljenog 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 g** iseckane **Menaž** čokolade

Priprema

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

stepeni 30 minuta. Prijatno.

Savet