

Posne kiflice sa cokoladom i džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **400-450 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **300 ml** vode
- **mala šoljica** ulja
- **50 g** margarina
- **1 prašak** za pecivo
- **na vrh kašičice** soli

Za fil:

- **100 g** posne čokolade
- **2 kašičice** džema

Za posipanje:

- **po ukusu** šećer u prahu

Priprema

U mlaku vodu staviti jednu kašičicu šećera, jednu kašičicu brašna i kesicu kvasca. Pomešati sve dobro i ostaviti 15 minuta da nađoe.

U nadošao kvasac sipati ulje, so, prašak za pecivo, zatim postepeno dodavati brašno dok se ne dobije lepo mekano testo. Prekriti testo krpom i ostaviti sat vremena da nadoe.

Na pobrašnjenu radnu površinu rasklagijati nadoslo testo, narendati margarin i ravnomerno ga razmazati. Preklopiti levi deo testa ka desnoj do pola, pa desnu stranu ka levoj, gornji deo prema dole i donji deo ka gore da se dobije kocka. Ostaviti na toplom 20 minuta.

Fil: otopiti 100 g cokolade i pomešati u to 2 kašicice džema.

Ponovo rasklagijati testo u krug, seci na jednake delove, po želji. Stavljati fil i praviti kiflice.

Peci kiflice u zagrejanjoj rerni na 200 C desetak minuta, zatim smanjiti na 180 C i peci dok ne porumene. Pecene kiflice posuti prah šecerom po ukusu.

Savet

I sledei dan su mekane i ukusne. Prijatno :)