

Kiflice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **560 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **1** jaje
- **1 kašika** meda
- **100 g** šecera
- **50 ml** ulja
- **40 g** rastopljenog maslaca
- **1 kašičica** soli

...i još:

- **300 g** mlečne čokolade

Za premazivanje kiflica:

- **1** žumance
- **1 kašičica** kisele pavlake
- **3 kašika** mleka

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati jaje, so, ulje,

rastopljeni maslac, šećer, med i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, dobro ga umesiti i ostaviti da uskisne. Uskiso testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na četiri loptice.

okoladu izlomiti na kocke.

Uzeti lopticu testa, razviti je u tanak krug, pa iseci na osam trouglova. Na svaki trougao staviti po jednu kockicu čokolade i uviti kiflicu.

Kiflice poreati u pleh, preko pek papira i ostaviti da kiflice narastu. Narasle kiflice premazati smesom za premazivanje (umutiti žumance, pavlaku i mleko) i ...

...staviti da se peku, u prethodno zagrejanu rernu, na 190 stepeni. Pecene kiflice izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohlade. Prohlaene kiflice poslužiti i uživati u ukusu.

Savet