

## ***?okoladne kiflice***



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **250 ml** vode
- **20 g** kvasca
- **50 ml** ulja
- **1 kašika** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **prstohvat** soli

#### **Za premazivanje:**

- **100 g** eurokrema

#### **Za glazuru:**

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja

### **Priprema**

U mlakoj vodi rastopiti kvasac, dodati 1 kašiku šecera, 1 kašiku brašna te ostaviti da nadože. Ostatak brašna usuti u dublju posudu, dodati nadošli kvasac, vanil šecer, ulje, so te zamesiti glatko testo i ostaviti da naraste oko pola sata. Nakon toga, testo premesiti i podeliti na tri jufke, pa svaku jufku rastanjiti u veliku koru. Svaku koru iseci na po 8 trouglova. Na svaki trougao staviti po malo eurokrema i uviti kiflice. Kiflice porežati u pleh

obložen pek-papirom i ostaviti dvadesetak minuta da odstoje. Nakon toga ih peci na 180 stepeni oko 20 minuta. Pecene kiflice ostaviti da se ohlade. Na pari rastopiti cokoladu sa uljem te umakati ohlađene kiflice. Ostaviti da se glazura od cokolade stegne pa poslužiti.

## **Savet**