

Prhke rafaelo kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **200 ml** jogurta
- **1 šolja (2dl)** šećera
- **1** prstohvatsoli
- **600 g** brašna
- **50 g** kokosa
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** vanil šećer

Za fil:

- **600 ml** mleka
- **2** pudinga od vanile
- **100 g** kokosa
- **4 kašike** šećera
- **1 kašika** arome vanile

Za posipanje:

- šećer u prahu

- kokos

Priprema

Prvo pripremite fil: U šerpu sipate 500 ml mleka, stavite na šporet da prokuva zajedno sa aromom vanile i šećerom. U ostatak mleka razmutite puding. Kada mleko prokuva sklonite sa vatre, dodajte puding, mešajte žicom da se ne stvore grudvice, vratite na vatru i mešajte dok se ne zgusne. Dodajte kokos i promešajte.

Za koru: Omekšajte puter, dodajte šećer i mutite mikserom, dodajte vanil šećer, prstohvat soli i 1 jaje sve zajedno umutite pa dodajte jogurt, umutite pa dodajte kokos 50 g i brašno, ali ne svu količinu nego oko 500g i prašak za pecivo. Kada sam dodala brašno mešala sam testo drvenom varjačom i dodavala ostatak brašna. Testo treba da bude mekano, ali ne sme da se lepi.

Podelite na 2 jufkice i razvijte oklagijom u krug. Testo razvijajte po pobrašnjenom površini i po njemu posipate brašno. Neka vam bude debljine 3mm ni debelo ni jako tanko da se providi. Secite nožem na trouglove na 16 delova, ako želite manje kiflice možete i na 32 dela.

Fil sa kokosom podelite na 2 dela. Pravite kuglice velicine manjeg oraaha i pravite valjcice tako da vam stanu na testo, ukupno 16 valjaka(ako pravite manje kiflice, ako ste sekli testo na 32 dela, onda 32 valjka).

Zamotajte kiflice, nije potrebno da krajeve savijate ka filu, jer fil neće curiti prilikom pecena, upravo i treba da se vidi kao na slici, kiflice budu dekorativnije. Kiflice reži u pleh koji ste obložili pek papirom. Peci na 200 stepeni 15 minuta, treba fino da pocinju da rumene i onda ih vadite iz rerne treba više da ostanu bele, videćete kad otvorite rernu pa ako su dole pecene i gore malko rumene, gotove su. U činijicu promešate kokos i šećer u prahu i tako vruće, pecene kiflice uvaljate i režete na tacnu za poslužnje :)

Uživajte u njihovom divnom, prhkom i pahuljastom kosasastom ukusu :)))

Savet