

Prhke kiflice sa jagodama



težina: **lako**

za: **12 osoba**

време припреме: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 dl**vode
- **20 g**kvasca
- **250 g**margarina
- **200 ml**jogurta
- **1 šolja (od 2 dl)**šecera
- **prstohvat** soli
- **700 g**brašna
- **50 g**kokosa
- **1 kesica** vanilin šecera

Za fil:

- **300 g**jagode
- **600 ml**soka od jagode
- **100 g**kokosa
- **8 kašika** šecera

Za dekoraciju:

- **100 g**cokolade

- 4 kašike ulja

Priprema

Prvo skuvajte fil. Ocistite, operite jagode i sameljite u blenderu. Od soka odvojite jednu čašu i sa njom razmutite pudging. U ostatak dodati šećer i kad provri zakuvati pudging na uobičajeni način. Prohladiti i u mlako dodati kokos. Promešati više puta da se masa sjedini. Ohladiti. Kvasac pomešajte sa vodom. U dublju posudu izmiksajte margarin, dodajte šećer, kvasac, so vanilin šećer, kokosovo brašno, jogurt i sa brašnom zamesite glatko testo.

Testo odmah podelite na dva dela. Razviti oklagijom krug tako da testo bude otprilike 2-3 mm. Tockicom za testo preseći na 16 delova, kao za kiflice. Na svakom širem delu staviti po punu kašiku fila. Smotati kiflicu ali ne savijate krajeve da bi mogao da se vidi fil. Postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Poreajte u plehu koji je obložen pek papirom. Dok se uključuje rena da miruju kiflice i onda peći na 190 C oko 5-7 minuta, u zavisnosti od rerne. Vrlo brzo budu gotove i treba da ostanu bele.

okoladu otopiti sa uljem i svaku kiflicu nepravilno išarati

Ostavite da se ohlade i uživati u divnom ukusu. Prijatno!

Savet