Najukusnije kiflice (slane i slatke)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Tijesto za kiflice:

- **600 g**brašna
- **300 ml**mlijeka
- **1 kašicica**kvasca
- **1/2 kašicice**soli
- **4 kašike**ulja

Ostalo:

- **nekolike kašike**džema
- **3 kašike** kakaoa
- **3 kašike** šecera
- **200 g**starog sira
- **2**žumanceta
- **malo**susama
- **nekolike kašike**šecera u prahu
- **100 g**cokolade

Priprema

U toplo mlijeko staviti kvasac i so, i ostaviti 5 minuta. U posoljeno brašno, dodati mlijeko, ulje i zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom mjestu 1h da nadoe. Tijesto podijeliti na dva dijela. Oba dijela oklagijom rastanjiti, razvuci u krug tijesto i podijeliti na 8 ili 16 trouglova (zavisi koliko razvucete tijesto)

Kiflice puniti sirom, može i džemom. Pomiješati kakao i šecer i puniti kiflice. Savijati u kroasane. Sve kiflice premazati žumancetom. Slane kiflice posuti susamom. Ostaviti još 15 minuta i staviti da se peku na temperaturi od 250 stepeni. Slatke kiflice sa džemom uvaljati u šecer u prahu, a polovinu kiflice sa kakaom i šecerom uvaljati u cokoladu.

Savet

Kiflice punjene kakaom i šeerom su, po mom mišljenju, mnogo bolje nego kada su punjene kremom. Vrijedi probati. Prijatno!