

okoladne kiflice (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **5 kašika** šecera
- **140 ml** ulja
- **400 ml** vode
- **1 kašica** soli
- **200 g** čokolade
- **250 g** maslaca (margarina)

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom jedne kašike šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati ulje, cetiri kašike šecera, so i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo, da se ne lepi za ruke. Zamešeno testo pokriti providnom folijom i ostaviti da naraste. Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na dva, jednaka dela. Uzeti jednu polovinu testa i razviti tanko, da bude u obliku kruga.

Preko, razvijenog, testa narendati 125 g maslaca (margarina), koji je prethodno bio u zamrzivacu.

Preko maslaca narendati 100 g čokolade.

Nafilovano testo uviti u rolat.

Rolat saviti u obliku puža.

Odmah razviti tanku koru, kružnog oblika. Razvijenu koru podeliti na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu iseci na pet trouglova. Trouglove testa umotati u kiflice.

Isti postupak ponoviti i sa drugom polovinom testa, maslaca i cokolade. Pripremljene kiflice poreati u pleh, preko pek papira, pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti, jedan sat, da narastu.

Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa ih staviti da se pecu, u prethodno zagrejanj rerni, na 190 stepeni. im kiflice porumene (brzo se ispeku) izvaditi ih iz rerne i ostaviti da se prohlade.

Ko voli mekše kiflice, prekriti ih kuhinjskom krpom, cim se izvade iz rerne i ostaviti da se prohlade. A, ko voli hrskavu korici, kiflice ne prekrivati.

Savet

Kiflice sam pravila po receptu Jovane orevi, iz Aleksinca.