

Prhke rum kiflice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **1 kašika** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** ulja
- **500 g** brašna
- **1/2 kašičice** praška za pecivo

Za fil:

- **250 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **1** puding od čokolada
- **1 kesica** rum šećera

Za posipanje:

- **po potrebi** šećer u prahu
- **po potrebi** rum šećer

Priprema

U šerpicu staviti mleko, šećer i rum šećer. Skuvati. Puding rastvoriti sa malo mleka, sipati u kipuće mleko i skuvati gušći puding. Ostaviti da se ohladi.

U brašno staviti prašak za pecivo, šećer, so, ulje i zamesiti sa toplim mlekom. Dobro umesiti testo i podeliti ga na dva dela. Uviti u foliju i ostaviti u frižideru 30 minuta da odstoji. Oklagijom rastanjiti i seci na trouglove.

Na svaki trougao staviti po malo fila, urolati i režati u pleh na papir za pečenje. Isti postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Peci na 180 C da ostanu blede. Pecene kiflice posuti mešavinom prah šećera i rum šećera.

Savet