

Prhke rum kiflice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** casoli
- **1 dl** ulja
- **500 g** brašna
- **1/2 kašice** prška za pecivo

Za fil:

- **250 ml** mleka
- **2 kašike** šecera
- **1** puding od cokolada
- **1** kesicarum šecera

Za posipanje:

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

Priprema

U šerpicu staviti mleko, šecer i rum šecer. Skuvati. Puding rastvoriti sa malo mleka, sipati u kipuce mleko i skuvati gušci puding. Ostaviti da se ohladi.

U brašno staviti prašak za pecivo, šecer, 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 reati u pleh na papir za pecenje. Isti postupak ponoviti i sa drugim delom testa. Peci na 180 C da ostanu blede. Pecene kiflice posuti mešavinom prah šecera i rum šecera.

Savet