

Rafaelo kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g margarina
- 200 ml jogurta
- 1 šolja (2 dl) šećera
- 1 prstohvat soli
- 600 g brašna
- 50 g kokosa
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 vanilin šećer

Za fila:

- 600 ml mleka
- 2 pudinga od vanile
- 100 g kokosa
- 4 kašike šećera
- 1 kašika arome vanile

Za posipanje:

- malo šećera u prahu
- malo kokosa

Priprema

Za fil u šerpu sipajte 500 ml mleka, stavite da provri zajedno sa aromom vanile i šećerom. U ostatak mleka razmutite puding. Kada mleko prokuva sklonite sa vatre, dodajte puding, mešajte žicom da se ne stvore grudvice, vratite na vatru i mešajte dok se ne zgusne.

Dodajte kokos i promešajte.

Za koru penasto umutite margarin i šećer, dodajte vanilin šećer, prstohvat soli i jedno jaje. Zajedno umutite, dodajte jogurt, umutite pa dodajte kokos.

Isključite mikser pa dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i zamesite meko testo.

Podelite na 2 dela.

Prvi deo razvucite u krug debljine 3mm. Isecite nožem na 16 trouglova. Fil sa kokosom podelite na 2 dela. Od prvog dela pravite kuglice velicine manjeg oraha i pravite valjance tako da vam stanu na testo, ukupno 16 valjaka.

Zamotajte kiflice, ne treba krajeve da savijate jer fil neće iscuriti. Kiflice reajte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite na 200 stepeni 15 minuta.

U činijicu pomešajte kokos i šećer u prahu i tako vruće pečene kiflice uvaljajte i reajte na tacnu i poslužite.

Savet