

Crno-bele kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **400 ml** mleka
- **150 g** margarina
- **150 g** šecera
- **1 prstohvat** soli
- **200 g** eurokrem
- **2 kašike** kakao

Priprema

Odvojiti oko 100 ml mleka od ukupne količine, u njemu izmrviti kvasac, dodati kašičicu šecera i ostaviti da uskisne.

U posudu za mešenje staviti jedan deo brašna, dodati nadošli kvasac, so, omekšali margarin, mlako mleko, šecer i sa ostatkom brašna umesiti testo. Podeliti testo na dva dela i u jedan deo dodati kakao razmucen sa malo mlake vode. Dobro umesiti.

Ostaviti i jedno i drugo testo na toplom mestu oko 30 minuta. Onda i jedno i drugo podeliti na po četiri obge. Razviti prvo belu obgu u krug pa onda braon obgu pa staviti jednu preko druge. Iseci na osam trouglova, a na svaki staviti po kašičicu krema.

Uviti svaki trougao u kiflicu. Poredjati kiflice u tepsiju, ostaviti desetak minuta da odmori a onda staviti u

zagrejanu rernu da se pece oko 30 minuta.

Savet