

Kiflice sa džemom i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **20 g** kvasca
- **70 g** šecera
- **1 dl** vode
- **2 dl** mleka
- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **70 g** gotopljenog margarina

Nadev:

- **5 kašika** džema od višanja
- **100 g** mlečne čokolade

Premazivanje:

- **1** jaje

Priprema

Kvasac izmrviti sa kašikom šećerom u mlakoj vodi i ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati brašno, so, preostali šećer, otopljeni margarin, jaje i nadošli kvasac, pa umesiti testo. Pokriti ga krpom i ostaviti da odstoji. Nadošlo testo podeliti na 4 dela. Svaki deo razviti u krug.

Dva kruga premazati džemom.

Posuti rendanom čokoladom.

Preklopiti sa preostala dva kruga testa. Svaki deo podeliti na 16 trouglova.

Zatim zavijati kiflice. Poreati ih u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da odstoje 15 minuta.

Nakon toga premazati kiflice umućenim jajetom.

Peci u rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet