

Kiflice sa belom cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g** svežeg kvasca
- **200 ml** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **2 supene kašike** kisele pavlake
- **2** žumanceta
- **200 g** margarina
- **1 prstohvat** soli
- **2 kašike** prah šećera
- **500 g** brašna za kisela testa
- **po potrebi (teglica od 340 g)** džema od pomorandži
- **150 g** mlečne čokolade sa keksom
- **po želji** čokoladne mrvice
- **oko 200 g** bele čokolade
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** vode

Priprema

U mlako mleko izdrobiti kvasac, dodati kašičicu šećera i kašičicu brašna i ostaviti da nadođe. Umutiti žumanca sa prah šećerom, pavlakom i margarinom sobne temperature. Dodati polovinu prosejanog brašna u koje je dodat prstohvat soli, fermentisan kvasac i mutiti mikserom sa nastavkom za testo 5 minuta. Zatim dodati preostalu količinu brašna i umesiti glatko testo. Pokriti ga i ostaviti 15-ak minuta da odmori. Podeliti ga na 2 dela. Svaki deo razviti oklagijom u krug, iseci na trouglove željene velicine (13-16 komada) i na svaki komad staviti po 1/2 kašičice džema od narandže i kocku čokolade. Uviti u kiflice tako da su i krajevi dobro zatvoreni kako džem ne bi iscureo. Kiflice reži u pleh od rerne obložen papirom za pečenje. Ostaviti ih da odstoje 15-ak minuta, taman

dok se rerna zagreje na 200 stepeni C. Peci kiflice dok ne porumene. Izvaditi ih iz rerne i ostaviti da se prohlade. Na pari otopiti cokoladu, ulje i vodu, pa svaku kiflicu staviti na rešetkastu kašiku i preliteri cokoladom, ili ih samo prošarati. Po želji posuti cokoladnim mrvicama, ili sa malo otopljene crne cokolade.

Savet

Napomena: količina bele čokolade zavisi od toga koja se čokolada koristi.