

Kiflice sa belom cokoladom



težina: lako

za: 10 osoba

vreme pripreme: 70 min

Sastojci

Potrebno je:

- **20** gsvežeg kvasca
- **200** ml mleka
- **1** kašicica šecera
- **2** supene kašike kisele pavlake
- 2 žumanceta
- **200** g margarina
- **1** prstohvatsoli
- **2** kašike prah šecera
- **500** g brašna za kisela testa
- **po potrebi (teglica od 340 g)** džema od pomorandži
- **150** g mlečne cokolade sa keksom
- **po želji** cokoladne mrvice
- **oko 200** g bele cokolade
- **2** kašike ulja
- **2** kašike vode

Priprema

U mlako mleko izdrobiti kvasac, dodati kašicicu šecera i kašicicu brašna i ostaviti da nadoe. Umututi žumanca sa prah šecerom, 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 kolicinu 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 kašice džema od narandže i kocku cokolade. Uviti u kiflice tako da su i krajevi dobro zatvoreni kako džem ne bi iscureo. Kiflice reati u pleh od rerne obložen papirom za pecenje. Ostaviti ih da odstoje 15-ak minuta, taman

dok se rerna zgreje 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 preliti cokoladom, ili ih samo prošarati. Po želji posuti cokoladnim mrvicama, ili sa malo otopljene crne cokolade.

Savet

Napomena: koliina bele okolade zavisi od toga koja se okolada koristi.