

Cipiripi kiflice



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 20 g svežeg kvasca
- 70 g šecera
- 1,5 dl mlake vode
- 1 dl mleka
- 500 g brašna
- 1 prstohvatsoli
- 1 jaje
- 50 g otopljenog maslaca

Za nadev:

- 150 g cipiripi krema
- 80 g cipiripi čokolade

Još:

- 1 umuceno žumance
- po želji šećer u prahu

Priprema

Kvasac izmrviti sa kašikom šecera u mlakoj vodi i ostaviti da nadoe. U dublju posudu za mešenje sipati brašno, so, šećer, otopljeni margarin, jaje, pa dodati nadošli kvasac. Umesiti glatko testo, prekriti ga krpom i ostaviti da

odstoji oko pola sata.

Nadošlo testo podeliti na dva jednaka dela. Svaki deo razviti u krug. Prvi krug premazati Cipiripi kremom i posuti rendanom Cipiripi cokoladom. Preklopiti ga drugim razvucenim krugom.

Zatim testo podeliti na 16 jednakih delova. Zavijati kiflice, poreati ih u pleh obložen pek-papirom i ostaviti da nadou oko 15-20 minuta.

Premazati ih umucenim žumancetom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta. Prohladiti ih, pa posuti šećerom u prahu - po želji.

Savet