Prhke rafaelo kiflice

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo za kiflice:

- **250 g**maslaca/margarina
- **200 ml**jogurta
- **200 g**šecera
- **1**jaje
- **600 g**brašna + za domešivanje
- **50 g**kokosa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanil šecera
- **prstohvat**soli

Fil:

- **600 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga sa ukusom vanile
- **100 g**kokosa
- **5 kašika**šecera
- **1 kašika**arome vanile

... i još:

- šecer u prahu
- kokos

Priprema

Recept sam videla na blogu Ivanini slatkiši i slaniši.

Fil: Prvo treba pripremiti fil, jer treba da se, potpuno, ohladi, pre upotrebe. Od 600 ml mleka odvojiti 100 ml, a ostatak mleka, zajedno sa šecerom i aromom od vanile, staviti da provri. Sa odvojenim mlekom razmutiti puding. U, provrelo, mleko sipati, razmuceni, puding i, uz neprestano mešanje žicom za mucenje, skuvati puding. Skuvani puding skloniti sa vatre i ubaciti 100 g kokosa. Dobro promešati, da se kokos sjedini sa pudingom. Fil prekriti providnom folijom i ostaviti da se, potpuno, ohladi.

Testo za kiflice: Maslac/margarin staviti u vanglicu, dodati mešavinu šecera i vanil šecera pa, viljuškom, dobro umutiti. Dodati prstohvat soli i jaje, pa sjediniti. Ubaciti jogurt i sve dobro sjediniti. Na kraju dodati mešavinu brašna i praška za pecivo. Rukom zamesiti testo.

Testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i uz dodavanje, vrlo malo, brašna umesiti testo. Testo podeliti na dva, jednaka, dela.

Uzeti prvu polovinu testa i, na pobrašnjenoj radnoj podlozi, razviti je u oblik kruga, oko 3mm debljine. Znaci, da ne bude debelo, ali i da se ne providi. Krug testa iseci na 16 trouglova (prvo ga iseci na cetiri, jednaka, dela, pa zatim, svaku cetvrtinu iseci na cetiri dela).

Ohlaeni fil podeliti na pola. Od polovine fila, vlažnom kašikom izvaditi 16 delova. Svaki deo,vlažnim rukama, oblikovati u lopticu, pa lopticu izdužiti u valjak.

Fil, u obliku valjka, rasporediti na širi deo isecenog testa. Testo uviti u kiflicu. Nema bojazni ako fil "viri" iz kiflice, prilikom pecenja nece iscureti, a kiflici daje lepši izgled.

Napravljene kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Na isti nacin postupiti i sa drugom polovinom testa i fila.

Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti kiflice da se pecu. Kiflice peci 15 minuta (sve zavisi od šporeta). Pazite da vam kiflice ne porumene mnogo. Kada donji deo kiflica porumeni, a površina samo malo promeni boju, vaditi kiflice iz rerne.

U, odgovarajucoj, posudi pomešati prah šecer i kokos. Vrele kiflice (cim se izvade iz rerne) uvaljati u mešavinu šecera i kokosa i poreati ih na tacnu.

Uživajte u njihovom, fantasticnom, ukusu...

Savet