

Posne i mrsne kiflice sa speltinim brašnom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** speltinog brašna
- **150 g** pšeničnog brašna
- **3 šoljice (od 60ml)** ulja
- **4 šoljice** belog vina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašica** himalajske soli
- **1 kašika** smeeg šecera

Slatki fil:

- posni cokoladni krem

Slani fil:

- **200 g** sitnog sira
- **1 kašikakisele pavlake**
- **1 jaje**

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti obe vrste brašna, dodati so, šećer i prašak za pecivo. Promešati. Zatim dodati ulje i belo vino. Zamesiti testo (ako treba dodati još malo belog vina, zavisi koliko će brašno upiti tecnosti). Testo mesiti dok ne postane elasticno, mekano i prestane da se lepi za ruke.

Umešeno testo prebaciti na pobršnjenu radnu podlogu. Formirati ga u oblik valjka i podeliti na pet, jednakih, delova. Od svakog dela napraviti jufkice. Od tri jufkice praviti slatke kiflice, a dve jufkice odvojiti za kiflice sa sirom.

Slatke kiflice: Jufkicu staviti na pobršnjenu podlogu i oklagijom je tanko razviti u krug (debljina testa neka bude 2mm). Razvijeni krug testa iseci na osam delova. Na svaku šиру stranu trougla staviti po punu kašicu posnog cokoladnog krema. Preko krema prebaciti krajeve testa i uviti testo u kiflicu. Na isti nacin uraditi i sa ostale dve jufke. Kiflice poreati u, blago, podmazani pleh i staviti ih da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. im kiflice sa donje strane blago porumene izvaditi ih iz rerne. Tople kiflice uvaljati u šećer u prahu (a vrlo su ukusne i bez šecera).

Slane kiflice sa sirom: U manju posudu staviti sitan sir i pavlaku. Viljuškom dobro sjediniti. Dodati jaje i, takoe, viljuškom umutiti, da se sjedine svi sastojci.

Testo razvijati na isti nacin, kao i za slatke kiflice. na širi krug svakog isecenog trougla staviti po punu kašicu fila sa sirom. Prebaciti krajeve testa preko fila i umotati testo u kiflicu. Kiflice poreati u podmazani pleh i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

im donja strana kiflica blago porumeni izvaditi kiflice iz rerne. Ostaviti ih da se prohlade i poslužiti ih.

Savet