

Kiflice sa ražanim brašnom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **560** gražanog brašna
- **1** kašicicasoli
- **2** kašikesmeeg šecera
- **100 ml** maslinovog ulja
- **300 ml** vode
- **1** kockicakvasca
- **1** kašikamlevenog rogaca
- **1** kašicicamlevenog anisa
- **1** kašicicasode bikarbone

Fil:

- posni cokoladni krem

Priprema

U toploj vodi, sa dodatkom kašice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati so, šecer, rogac, anis i sodu bikarbonu. Promešati kašikom. Zatim dodati ulje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo. Umešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste.

Naraslo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu podlogu i podeliti ga na šest, jednakih delova. Od svakog dela oblikovati jufkicu.

Uzeti prvu jufkicu i razviti je tanko, u krug. Krug testa iseci na cetiri dela, ako volite vece kiflice, ili na osam, ako želite manje kiflice. Na pocetku svakog isecenog trougla staviti cokoladni krem, saviti malo ivice preko krema i uviti u kiflicu. Na isti nacin napraviti kiflice i od ostalog testa. Napravljene kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Kiflice prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu.

Rernu ukljuciti da se zagreje na 200 stepeni. Narasle kiflice premazati suncokretovim uljem i na svaku kiflicu staviti po komadic margarina. Staviti da se pecu.

Pecene kiflice izvaditi, ostaviti da se prohlade i poslužiti.

Savet