

Najmekše šarene kiflice sa Nutellom



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **oko 700 g** brašna
- **3 kašike** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **1 kockica** svježeg kvasca ili vrecica instant
- **1** jaje
- **350 ml** toplog mlijeka
- **100 ml** ulja

Ostalo:

- **za filovanje** Nutella
- **za posip** prah šećer
- **3 kašike** kakao praha

Priprema

Sjediniti kvasac, kašiku šećera i 150 ml mlakog mlijeka. Ostaviti 5 minuta. Sjediniti brašno, šećer, so, pa dodati kvasac sa mlijekom, kao i umuceno jaje i ulje. Zamijesiti tijesto. Podijeliti na dva jednaka dijela, pa u jedan dio dodati 3 kašike kakao praha. Ostaviti tijesto 30 minuta prekriveno. Na pobrašnjenoj radnoj plohi razvaljati svijetlo tijesto na pravougaoni oblik...

...pa preko staviti tamno tijesto, razvaljano na iste dimenzije. Još malo razvaljati, pa zarolati. Oštrim nožem rezati na parcad, debljine oko 2 cm.

Svako parce malo razvaljati, pa staviti kašicicu Nutelle.

Oblikovati kiflice, pa redati u pleh, obložen papirom za pečenje. Ostaviti 15-tak minuta na toplom. Pecnicu zagrijati na 200 C.

Peci kiflice 15-18 minuta. Pecene kiflice prekriti čistom kuhinjskom krpom i ostaviti 10-tak minuta, da "odmore". Posuti prah šećerom...

...pa poslužiti!

Savet