Kiflice sa kremom i kokosom

težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g**mekog brašna
- **2**jajeta
- **300 ml**toplog mleka
- **1 kesica**suvog kvasca
- **120 g**šecera kristal
- **200 ml**ulja

Nadev:

- eurokrem

Agda:

- **300 ml**vode
- **200 g** kristal šecera

Za valjanje kiflica:

- **150 g**kokosa

Priprema

Staviti mleko sa šecerom da se zagreje (treba da bude toplo nikako vrelo) u mleko staviti suvi kvasac i ostaviti ga da nadoe. U dublju vanglu sipati prosejano brašno oko 700 g potom formirati rupu po sredini, umutiti rucno jaja i sjediniti ih sa uljem pa postepeno rucno mešajuci dodavati brašnu kao i mleko sa kvascem. Po potrebi dodavati još brašna, osetice se pod rukom kada je dosta i da je testo taman. Jufku testa dobro izmesiti i ostaviti je na sobnoj temeraturi oko 1h prekriveno pamucnom krpom da se udvostruci.

Kada je testo nadošlo, premesiti ga na malo brašna i podeliti na 5 jednakih delova i svaki deo još jednom premesiti.

Odvojiti jednu jufkicu, ostale prekriti krpom. Jufku testa oklagijom rastanjiti u krug pa je preseci na 8 trokutica. Svaki trokutic puniti sa po kašicicom krema i formirati kiflicu kao što je na slici da ne bi nadev prilikom pecenja iscureo. Ukljuciti rernu na 200 C i dok se rerna greje ostavite prekrivene kiflice da još malo odmore. Peci kiflice 15-tak minuta na 200 C, a za to vreme pripremiti sirup od šecera i vode.

Mlake kiflice provlaciti kroz topli sirup i valjati ih u kokos.

Savet

Kiflice su mekane 4 dana, mogu se filovati po želji savršene su i sa džemom.