

Jednostavne i brze kiflice s čokoladom

Iznenadite svoje ukućane! Isprobajte jednostavan recept za mirisne i mekane kiflice s čokoladnim punjenjem!

Sastojci:

Dizano tijesto:

- 20 g svježeg kvasca
- 500 g glatkog brašna
- 250 ml mlakog mlijeka
- 100 ml ulja
- 1 jaje
- 5 žlica šećera
- 1 vanilin šećer
- prstohvat soli

Ostalo:

- čokoladni namaz (Linolada, Nutella i sl.)
- šećer u prahu za posipavanje

Priprema: Kvasac razmrvi u zdjelicu pa pomiješajte s 1 žlicom brašna i 1 žlicom šećera (šećer i brašno oduzmite od ukupne količine). Mlako mlijeko prelijte preko kvasca, promiješajte i ostavite neka stoji 15-20 minuta dok se ne zapjeni.

U veću zdjelu stavite brašno, šećer, vanilin šećer i sol. Zatim dodajte pripremljeni kvasac, jaje i ulje. Spiralnim nastavcima za miksiranje umijesite glatko tijesto. Zdjelu s tijestom prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite barem sat vremena na toplome mjestu, da tijesto udvostruči volumen.

Kada tijesto dobije dovoljno na volumenu istresite ga na radnu površinu, malo ga premijesite i podijelite na četiri jednaka dijela. Prvi dio tanko ravaljajte u oblik kruga, a ostale dijelove ostavite sastrane i prekrijte čistom kuhinjskom krpom.

Dobiveni krug od tijesta prerežite na četvrtine, a zatim svaku četvrtinu još dva puta tako da dobijete ukupno 12 trokutića.

Na širi dio svakog trokutića stavite po jednu žličicu čokoladnog namaza po želji (Linolada, Nutella i sl.). Kako čokoladni namaz tokom pečenja nebi iscurio prilikom oblikovanja kiflica rubove tijesta prebacite preko čokoladnog namaza i pritisnite ih, a zatim kiflice lijepo zarolajte.

Na isti način pripremite i preostala tri dijela tijesta.

Kiflice slažite u lim za pečenje kojeg ste nauljili ili obložili masnim papirom. Prije pečenja kiflice možete, ali i ne morate premazati razmućenim jajetom.

Kiflice s čokoladnim namazom pecite 15-tak minuta na temperaturi od 180°C. Pečene kiflice ostavite neka se malo ohlade, a zatim ih posipajte ih šećerom u prahu.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

[Facebook Slatki svijet](#)