oko Menaž kiflice

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **1 kocka**kvasca
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**meda
- **300 ml**mlakog mleka
- **2** jajeta
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**neskvika

Za fil:

- **80 g**mlevenih lešnika
- **70 g** mlevenog keksa
- **100 g**otopljene **Menaž cokolade**
- **60 ml** mleka
- **2 kašike**šecera

Za crni preliv:

- **150 ml**slatke pavlake
- **100 gMenaž cokolade**

Za beli preliv:

- **100 g**bele cokolade
- **50 ml**slatke pavlake

Priprema

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa po kašicicom šecera i brašna i ostaviti da nadoe.

Pomešati polovinu brašna, ulje i mleko pa dodati jaja, preostali šecer, med, neskvik i nadošli kvasac.

Dodavati preostalo brašno i zamesiti testo i ostaviti da nadoe oko 45 minuta.

Za to vreme zagrejati mleko sa šecerom pa popariti mešavinu mlevenih lešnika i mlevenog keksa. Pa dati otopljenu Menaž cokoladu. Sve lepo sjediniti i ostaviti da se ohladi.

Nadošlo testo podeliti na dve lopte te svaku razviti u krug i podeliti na 12 trouglova.

Na svaki trougao staviti po jednu kašicicu fila i cvrsto uviti kiflicu. Reati ih u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti ih da odstoje oko 30 minuta.

Pa peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Pripremiti crni preliv: Na laganoj vatri otopiti slatku pavlaku sa Menaž cokoladom neprestano mešajuci dok se ne ujednaci.

Priprmiti beli preliv: Otopiti belu cokoladu sa pavlakom.

Gotove kiflice preliti crnim, pa belim prelivom. Po želji posuti mlevenim lešnjacima.

Savet