Слатки кифлички со Нутела крем

Слатки лиснати кифлички со путер, полнети со Нутела крем, попрскани со шеќер во прав. Нам ни се пријаде, а вам?

Вид на оброк: **Десерт**
Комплексност: **Средно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **1-2 часа**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:
- 450-500 грама брашно
- 1/2 свеж квасец
- 1 лажица шеќер
- 1/2 лажичка сол
- 70 мл масло
- 1 јајце
- 100мл јогурт
- 100мл млеко
- 1/2 лимон
- 1/2 лажичка цимет (по желба)

За ПРЕМАЧКУВАЊЕ ќе ви треба:
- 50 грама путер
- 1 јајце
- 2 лажици масло

За ПОЛНЕЊЕ ќе ви треба:
- 100 грама Нутела крем

Чекор 1

Во длабок сад ставете го брашното, на краевите ставете ја солта, а на средината квасецот, шеќерот и активирајте го со еден филџан млако млеко. Откако ќе забележите дека квасецот дупло го зголемил својот волумен додадете масло, јајцето, рендана кора и сок од лимонот, и цимет по желба.
Со преостанатото млеко и јогурт замесете средно меко тесто кое со месење ќе ви се одлепи од садот.

Чекор 2

Тестото поделете го на два дела, направете топки и оставете ги 15 минути да стасаат. Потоа расукајте кора и премачкајте ја со путер кој стоел на собна температура. Кората засечете ја на краевите, преклопете ја и оставете ја на страна додека ја подготвувате и другата кора.

Чекор 3

За формирање на кроасаните повторно развлечете кора, исечете ја на 8 кифли, на краевите ставете една лажичка Нутела крем и замотајте ги. Повторете го со другото тесто. Кифлите наредете ги во тавата, и премачкајте ги со јајце и масло. Оставете ги да стасаат околу 1 час.

Чекор 4
Рерната загрејте ја на 220 степени. Откако ќе ги ставите кифлите да се печат, намалете ја на 200 степени и печете ги 15 минути, или додека да добијат златна боја.

Чекор 5
Сервирајте ги во чинија и наросете ги со шеќер во прав.

Совет
Кифличките можете да ги полните со чоколаден или крем од лешник, но и со мармалад по желба. Секако ќе ви се допаднат.

Користени производи:

Мала Плитка тава

Нож за леб

Делимано Вага

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk