



Козуначени кифлички с NUTELLA



Продукти за около 70 кифлички: 5 яйца, 1 ч.ч. захар, ½ ч.ч. смес от олио и разтопено масло, 1 ч.ч. топло прясно мляко, 1 кубче мая, 1 кг. брашно и още малко при разточването, около 700 гр. NUTELLA, малко захар, хартия за печене.

Приготвяне: Яйцата/ 4 бр./, захарта, мазнината и прясното мляко се разбиват добре. В малко топла вода се разтваря кубчето мая с щипка захар и сол. В голяма купа/ може и направо на плота/ се изсипва 500 гр. брашно, прибавя се разтворената мая и лека по лека се прибавят течните съставки. След като се получи каша, се прибавя останалото брашно, докато се получи меко тесто. Остава се да втаса, докато удвои обема си. Тестото се разделя на 9 топки. Всяка от която след като се разточи на кръгла кора се разрязва на 8 триъгълника. Поставя се по 1 ч.л. течен шоколад и се завива на кифличка. Поставят се в приготвените тави с хартия за печене. Докато пригответе всичките 70 кифлички, първите вече ще са втасали. Остава само да ги намажете с последното 5-то яйце и да ги поръсите с щипка захар. Пекат се на 180° в загрята фурна. Количеството не е за подценяване, но може да си пригответе половин доза ☺

Да Ви е сладко !!!