

RECEPT

# Mekane domaće kiflice s Nutellom®

Lagano

2 h 45 Min



## SASTOJCI

### ZA 16 KIFLICA

500 g glatkog brašna

7 g suhog kvasca

7 g praška za pecivo

10 g šećera

7 g soli

100 g suncokretovog ulja

350 g mlakog mlijeka

### OPREMA

1 jaje za premazivanje

1 žlica sezama

240 g Nutelle® (15 g Nutelle® po kiflici/1 čajna žlica)



Za pripremu ovog  
ukusnog recepta, 15  
grama Nutelle® po osobi  
dovoljno je za uživanje!

## PRIPREMA

- 1 U brašno dodaj suhi kvasac, prašak za pecivo, sol i šećer te promiješaj. Dodaj mlijeko i suncokretovo ulje i zamijesi glatko tijesto te mijesi bar 5 minuta na radnoj površini.
- 2 Vrati u posudu, prekrij posudu prozirnom folijom i pusti na toplom mjestu da se tijesto udvostruči.
- 3 Izbaci na pobrašnjenu radnu površinu, podijeli u dva jednaka dijela te svaki dio razvaljaj u kružni oblik debljine 2-3 mm.
- 4 Izreži svaki krug okomito, horizontalno i po dijagonalama da dobiješ 8 trokutastih komada, odnosno ukupno 16. Zamotaj kiflice krećući od kraće strane trokuta prema šiljastom dijelu.
- 5 Posloži kiflice na papirom za pečenje obložen pleh, pokrij lagano vlažnom krpom i ostavi da se udvostruče. Premaži razmućenim jajetom i pospi sezamom.
- 6 Peci 20 minuta na 180 stupnjeva pazeći da ne dobiju previše boje.
- 7 Prijedlog za serviranje: Ukusne domaće kiflice prereži, namaži s 15 g Nutelle® i serviraj uz napitak po izboru.

Dobar tek!

**Podijeli svoju fotografiju na društvenim mrežama uz hashtag #nutellarecipe**