

Lenkine kiflice

500 g brašna
1 jaje
1 kašičica soli
2 dl toplog mleka
1 dl vode
1 kesica suvog kvasca
1 kesica burbon vanila šećera

Za premazivanje

100 g omekšalog margarina
1 žumance

Preliv

$\frac{1}{2}$ dl vode
60 g čokolade za kuvanje
kora od $\frac{1}{2}$ pomorandže
kora od $\frac{1}{2}$ limuna
2 kašike prah šećera

Način pripreme

1. Zamesiti testo i ostaviti da poraste. Testo podeliti na dve jufke i premesiti ostaviti da odstoji 20 minuta. Jufke premazati margarinom i razvući kao za pitu, što tanje.
2. Testo zatim urolati sa jedne i sa druge strane i nožem odvojiti rolate. Rolate iseći na komade dužine 15 cm. Poređati u nauljen pleh. Žumance umutiti sa nekoliko kapi vode i premazati kiflice. Ostaviti ih da narastu oko sat vremena. Ponoviti postupak sa drugom jufkom.
3. Peći u rerni na 180 stepeni 30 minuta.
4. Istopiti čokoladu u malo vode, dodati rendanu koru pomorandže i limuna i šećer u prahu.
5. Pečene kiflice služiti tople, prelivene čokoladnim prelivom.