





# Кифлички със сирене и кашкавал

Рецепта от блог Angellove`s Cooking

16 кифлички (/сладки)

   Необходим някакъв опит

 up to 40 Min.



## Съставки:

### Продукти:

100 г сирене натрошено  
100 г кашкавал настърган  
100 г краве масло  
300 г брашно  
150 г кисело мляко  
0,5 ч.л. сода бикарбонат Dr.Oetker

- 1 В голяма купа смесете всички продукти и замесете тестото. Покрийте с фолио и оставете в хладилника за поне 2 часа, или за през нощта. Извадете го от хладилника и разделете на 4 равни части.
- 2 Загрейте фурната до 180 °C (без вентилатор). Покрийте дъното на плитка тава с хартия за печене. Разточете първата част на тънка кора (диаметър 25-30 см). Разделете на 16 триъгълника. По желание в основата на всеки триъгълник можете да поставите резенче сушен домати, или солена плънка по избор. Навийте на кифлички и подредете на разстояние в покритата с хартия за печене тава. Повторете и с останалите части тесто.
- 3 Печете в предварително загрята до 180 °C (без вентилатор) фурна за 15-18 минути.