

Dvobojne kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **3 dl** tople vode
- **1 dl** ulja
- **2** jajeta
- **2 kašike** kakaoa
- **1 kesica** praška za pecivo

Sirup:

- **200 g** šećera
- **2 dl** vode
- **2 kesice** vanil šećera
- **1** limun

Priprema

Od datih sastojaka zamesiti testo. Podeliti na 2 dela u jedan dodati kakao. Ostaviti testo 20 minuta na toplom. Oba testa podeliti na po 3 loptice. Svaku lopticu razvuci na velicinu tanjira. Staviti preko svetlog tamno testo. Još malo razvuci, iseci na trouglove i urolati. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Napraviti sirup. Vruće kiflice umakati u vruć sirup.

Savet