Šarene kiflice i suva pita sa višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Šarene kiflice:

- **600 g**brašna
- **200 ml**ulja
- **200 ml**mleka
- **4 kašike**kakaoa
- **4 kašike**kokosa
- **2**jaja
- **2 kašike**šecera
- **1 kockica**kvasca
- **malo**soli

Sirup:

- **500 g**šecera
- **500 ml**vode
- **2 kesice**vanilin šecera

Suva pita sa višnjama:

- **500 g**tankih kora za baklavu
- **400 g**mlevenih oraha

- **300 g**šecera
- **1 kg**ocišcenih višanja
- ulje

Priprema

U 200 ml mleka podici kvasac, sa 2 kašike šecera. U brašno dodati nadošli kvasac, ulje, malo soli i jaja. Zamesiti testo. Testo podeliti na dva dela. U jedan deo dodati kakao, a u drugi deo kokos. Svaki deo podeliti na 6 loptica. Loptice (bele i braon) razvuci, otprilike da budu 20cm u precniku, i stavljati na braon testo belo testo, i obrnuto. Malo pritisnuti oklagijom, pa svaki krug iseci na 16 delova. Uvijati kiflice. Poreati u pleh preko pek papira i peci.

Sirup: Vodu sa šecerom i vanilinim šecerom staviti da prokljuca. Od momenta kljucanja, kuvati 5 - 8 minuta.

Prohlaene kiflice provuci kroz prohlaeni sirup, dva puta, pa ih poreati u pleh i preliti ostatkom sirupa. Ostaviti kiflice da upiju sirup, pa ih poslužiti.

Suva pita sa višnjama: Uzeti prvu koru, raširiti, poprskati sa uljem, pa mešavinom mlevenih oraha i šecera, zatim staviti drugu koru, ponoviti postupak i na kraju staviti trecu koru. Trecu koru, takoe, poprskati uljem, kao i mešavinom oraha i šecera i duž cele šire ivice gusto poreati višnje. Kore cvrsto umotati u rolat i rolat staviti u podmazan pleh. Postupak ponavljati, dok ima materijala. Ohlaene rolnice iseci i poslužiti.

Savet