

## *Dvobojne kapice*



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 2 šoljiceulja
- 2 šoljicemlijeka
- 2 kašikešecera
- 1 kockicavježeg kvasca
- 100 gkokosa
- 2 kašikekakaoa
- po potrebibrašno

#### **Za agdu:**

- 3 cašešecera
- 4 caševode
- 1 limun

### **Priprema**

Umotiti jaja sa šecerom, dodati preostale sastojke sem kakaoa i zamijesiti glatko tijesto. Tijesto podijeliti na dva dijela u jedan dio dodati kakao. Ostaviti oko 30 minuta da se tijesto odmori. Od tijesta kidati male loptice i na ravnoj površini razvaljati ih odprilike debljine olovke. Sastaviti krajeve umotati u spiralu te motati ih u krug. Tako pripremljene kapice redati na pleh obložen pek-papirom. Peci na 180 C oko 25 minuta. Još tople kapice zaliti sa toplom agdom.

**Savet**