

Dvobojne kiflice



težina: **srednje**

za: **64** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za fil:

- **250 g** eurokrema

I testo:

- **1/2 kg** brašna
- **100 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **1/2** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1/2 kašike** soli
- **2 kesice** vanil šecera
- 3 žumanca

II testo:

- **1/2 kg** brašna
- **100 ml** ulja
- **250 ml** mleka
- **1/2** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1/2 kašike** soli
- **3 kašike** neskvika
- 3 belanca

Preliv:

- 1/2 kg šećera
- 1/2 l vode

Priprema

Posebno zamesiti svako testo.

Od svakog testa napraviti 8 loptica jednake velicine.

Ostaviti da odstoji barem 1/2 h pa rastanjiti lopticu I i II pa staviti jednu preko druge. Podeliti na 8 trouglova i na svaki staviti kašičicu eurokrema pa urolati. Peci na 200 C oko 1/2 h.

Pecene kiflice preliti hladnim sirupom. Prijatno! :)

Savet