

Kokos kifle



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **4 kafene šoljice** ulja
- **4 kašike** kakaa
- **1** kvasac
- **600 g** šecera
- **200 g** kokosa
- **po potrebi** brašna

Priprema

U malo toplog mleka staviti kvasac da naie. Kada je kvasac naišao sipati ostatak mleka, ulje i brašno po potrebi. Zamesiti testo, podeliti na dva dela. U jedan deo dodati kakao i zamesiti. Beli deo testa podeliti na 8 jednakih delova (kuglica). To isto napraviti i sa smeđim delom. Zatim razviti smeđu kuglicu i na nju staviti belu razvijenu kuglicu te seci na 8 delova i praviti kifle. To sve uciniti sa preostalim kuglicama. Savijene kifle ostaviti sat vremena u podmazanoj tepsiji. Peci na 180 stepeni dok ne porukene.

0,3l vode prokuvati sa 600 g šecera. Pecene kifle prelitati sa tim prelivom i dok su još tople uvaljati u kokos.

Savet

Umesto kokosa možete kifle uvaljati i u šećer u prahu, orahe ili nešto drugo po vašoj želji.