

Crno-bele kifle



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 100 g margarina
- 2 jajeta
- 1 dl ulja
- malo soli
- 1 kašičica šecera
- 1 paket kvasca
- 2 pune kašike kakaa
- 2 dl mleka

Za preliv:

- 6 kašika šecera
- 2,5 dl vode

Priprema

Kvasac rastvorite u mlako mleko sa kašicom šecera. Dodajte prosejano brašno, malo soli, ulje, omekšali margarin i zamesite testo. Testo podelite na dva dela, u jedan stavite kakao i dobro izmešajte, a drugi ostavite beo. Ostavite testo na toplom da se udvostruci.

Pojedninačno razmesite testo i razvijte oklagijom na iste velicine i poklopite jednu preko druge. Isecite testo nožem na trouglove - što više trouglova (koliko obim testa dozvoljava).

Od trouglova oblikujte kiflice.

Kiflice poreajte u tepsiju namazanu uljem i ostavite da još malo odstoje. Pecite ih u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Sirup: vodu i šećer pomešajte i pustite da provri. Vrucim sirupom prelijte pecene i malo prohladne kiflice.

Savet