

Crno-bele kiflice



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kvasca
- **200 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **2** jajeta
- **1 dl** ulje
- **900 g** mekog brašna
- **2 kašike** kakao

Za sirup:

- **2 dl** vode
- **400 g** šecera

Priprema

Kvasac razmutiti u mleku i dodati šećer. Kada nadoe kvasac, sipati ga u dva razmucena jajeta. Zatim u to lagano dodavati brašno i umesiti testo. Testo podeliti na dva dela. U jednu polovinu dodati kakao i dobro umesiti dok smesa ne dobije ravnomernu boju. Zatim i belu i crnu polovinu podeliti na još četiri dela i ostaviti da testo malo naraste. Zatim se slaže crna na belu polovinu ili obrnuto, razvija se i sece na troglove i rola se u kiflice. Savetujem da se prave što manje kiflice, jer testo dosta naraste prilikom pečenja. Kiflice peci na 200 stepeni oko 15 minuta.

Sirup se sprema tako što se u 2 dl vode skuva 400 g šećera. Pecene kiflice dok su vruće potapati u vruć sirup i odmah ih vaditi iz sirupa da se suše.

Savet

Kiflice poslužiti kada se malo prohlade. Prijatno!