

Šarene šerbet kifle



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,2 kg** mekog brašna
- **5 dl** mleka
- **3 dl** ulja
- **1 kocka** svežeg kvasca
- **2 kašike** šecera
- **3** jajeta
- **3** belanaca
- **2 kašike** kakaoa

Za sirup:

- **600 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **6 dl** vode

Priprema

U malo mlakog mleka razmutiti kvasac sa kašikom šecera i ostaviti ga da nadoe. Za to vreme mikserom umutiti jaja, postepeno dodavajući ulje i na kraju nadošli kvasac. Smesu podeliti na dva dela: jedan umešati u braon, a drugi u svetlu smesu. Zamesiti glatko i mekano testo. Svaki deo testa podeliti na dve jufke, a zatim na pobrašnjenoj radnoj površini oklagijom rastanjiti belu, pa preko nje braon jufku u veci krug. Još malo rasklagijati da bi se braon i beli deo slepili. Krug iseci na 12 trouglova, pa ih uviti u kiflice. Ponoviti postupak sa preostalim jufkama. Kiflice reati u pleh obložen pek-papirom, te peci na 200 C, dok ne dibiju zlatno žutu boju. Za to vreme skuvati sirup: Ušpinovati šecer sa vanil-šecerom, a kada se zgusne, ostaviti da se ohladi. Pecene

kiflice potapati u sirup.

Savet

Lepe su i ukusne kako tople, i kada se ohlade. Prijatno.