Dvobojne kiflice (2)



težina: **lako**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za osnovno testo:

- **250 ml**mleka
- **1 kocka**kvasca
- **2**jajeta
- **250 ml**ulja
- **500 g**brašna

Za I deo testa:

- **6 kašika**brašna

Za II deo testa:

- **3 kašike**kakaoa
- **3 kašike**brašna

Za sirup:

- **800 g**šecera
- **500 ml**vode

Priprema

Prvo pripremite sirup, tako što šecer i vodu stavite da vri 5 minuta, a zatim ga ohladite.

U mlako mleko rastopite kvasac i ne cekajte da krene, vec odmah dodajte jaja, ulje i brašno.

Zamesite ujednaceno testo, a onda ga podelite na dva jednaka dela.

U prvi deo dodajte 6 kašika brašna i ponovo umesite. U drugi deo dodajte 3 kašike brašna i 3 kašike kakaoa. Testo mesite dok se ne ujednaci. Ostavite obe obge, da odstoje 15-20 minuta.

Podelite zatim svaku obgu na 4 loptice.

Svaku lopticu na pobrašnjenoj radnoj površini razvucite na 16-17 cm, a zatim složite po dva razvucena testa, jedno na drugo. Braon na belo ili belo na braon, a zatim složeno testo još malo razvucite na 28 cm, a onda podelite na 12 trouglova i od svakog trougla napravite kiflicu.

Kiflice složite u pleh obložen papirom za pecenje. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 C, 18-20 minuta.

Dok su jos vruce prelijte pripremljenim sirupom i ohladite pre služenja. U sirup mozete dodati sok od limuna.

Savet