Kiflice sa kokosom (3)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg**brasna tip 400
- **3 dl**mlakog mleka
- **100 g**secera
- **2**jajeta
- **2 dl**ulja
- **1**prašak za pecivo
- **1 kesica**suvog kvasca
- **300 g**šecera
- **300 ml**vode
- kokos

Priprema

Zamesiti testo od suvog kvasca razmucenog u toplom mleku sa dodatkom šecera. Ostaviti da nadoe na, toplom. Tu smesu dodati u 350 g brašna, dodati jaja i ulje, pa dobro umutiti. Ostaviti na toplom da nadoe, oko pola sata pa uz ostatak brašna zamesiti testo. Testo je glatko, podelite ga na pet delova i razvucite ga u krug pa secite na 16 trouglica i formirajte kiflice. Pecite na 200 stepeni oko 20 minuta. Kiflice umacite u šerbet od 300 ml vode prokuvane sa 300 gr šecera pa ih uvaljajte u kokos.

Savet

Po zelji mozete ih uvaljati i u mlevene orahe.