

Socne šarene kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 šoljaulja
- 1 šoljamleka
- 1 prstohvatsoli
- 1/4kvasca
- 1 kesicapraška za pecivo
- 3 kašikekakao
- 5 šoljebrašna
- 150 gmlevenih oraha
- 1 šoljica za kafumleka

Za preliv:

- 800 gšecera
- 1,2 šoljevode
- 1 kašicicavanilin ekstrakt
- 1 kriškalimuna

Priprema

Priprema testa: Umutiti jaja sa soli dodati malo šecera penasto umutiti dodati ulje mleko u koje ste predhodno potopili kvasac, prašak za pecivo, masu podeliti na 2 jednaka dela u jedan deo dodati kakao potom, u svaki deo po jednu i po šolje brašna. (na slici vidi postupak)

Propariti orahe u mleko puniti i uviti kiflice i peci.(vidi na slici kako)

U šecer dodati vodu, limun, vanilin ekstrakt. Prokuvati sve dok se šecer ne otopi. Ostaviti da se malo ohladi može na vruće kiflice da se preliva šerbet sve ispecene kiflice potapati u šerbet i ostaviti da upiju tecnost.

Savet

Po dve šolje dodavati u svako testo potom onu pola lagano dodavati da testo ne bude jako tvrdo ni jako mekano, a tamni deo treba manje brašna jel je dodato 3 kašike kakao...