

Mamine šarene kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tijesto:

- **700 g** brašna
- **300 ml** mlijeka
- **1 kesica** kvasca/germe
- **2 kašike** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **2 kašike** kakaa
- **100 ml** ulja
- **2** jajeta

Agda:

- **1 šolja** vode
- **1 šolja** šećera

Priprema

Pomiješati brašno, so, šećer i kvasac.

Umutiti jaja, ulje i toplo mlijeko.

Sve sjediniti, da se dobije glatko tijesto.

Podijeliti tijesto u dva jednaka dijela.

U jedan dio ukuvati 2 kašike kakaa, drugi ostaviti bijel.

Podijeliti u 8 loptica (4 smee, 4 bijele). Ostaviti da nadoe sat vremena, pokriveno folijom.

Razvijati svaku lopticu i sjeci u 12 dijelova.

Crni trokutic stavljati na bijeli i motati u kiflicu.

Poredati u pleh na papir za pečenje i peci 15-20 minuta na 200°C (dok ne porumene).

Skuvati agdu i kada su kiflice pecene, zaliti ih.

Savet

Kada zalijete kiflice, treba ih esto okretati u agdi, dok se ne ohlade. Tako e ravnomjerno upiti i biti pravo mekane i slatke. Ko voli slae, može pojaati šeer (na šolju i po npr.) Ko voli, može kiflice uvaljati u kokos kad se ohlade. Ovo je recept moje mame i stvarno imaju neponovljiv ukus.