

## **Posne kiflice sa kokosom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1/2 kgbrašna**
- **60 ggriza**
- **250 mlvode**
- **100 mlulja**
- **1/2kockice, svežeg, kvasca**
- **1/2 kesiceprasha za pecivo**
- **1 kesicavanilinog šecera**
- **1 kašicicašecera**

#### **Fil:**

- **3 kašikedžema od kajsija**
- **100 giseckanih oraha**
- **80 gkokosa**

#### **Sirup:**

- **1/2 kgšecera**
- **1/2 lvode**
- **1 kesicavanilinog šecera**

#### **Za valjanje kiflica:**

- **100 gkokosa**

**Ostalo:**

- **2 kašikekakaoa**
- **2 kašikevode**

## **Priprema**

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom jedne kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati griz, ulje, prašak za pecivo, vanilin šecer i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Testo podeliti na dva dela (ne ceka se da naraste), tako da jedna polovina testa bude, malo, manja od drugog dela testa.

U, manju, šoljicu staviti kakao i rastvoriti ga sa dve kašike, hladne, vode. Kakao sipati u manju polovinu testa i dobro ga sjediniti sa testom (budite uporni sa mešenjem, jer u pocetku testo teško prima kakao, ali upornim mešenjem dobice te, ujednaceno, braon testo).

Obe kore razviti tanko (debljina razvijenog testa je, oko, 2mm) u pravougaoni oblik. Braon koru staviti preko svetle kore i, oklagijom, ih, još malo, zajedno razvuci, pazeci da debljina, razvucene, kore ne prelazi 3-4mm.

Krajeve testa (ne više od 1cm) iseci, da bi se dobila kora sa pravilnim ivicama.

Preko kore, ravnomerno, premazati džem od kajsija.

Zatim, preko džema, posuti iseckane orahe, a preko oraha rasporediti kokosovo brašno.

Testo iseci na trake, širine, oko, 8cm. Svaku traku iseci u cik-cak oblik, formirajuci trouglove, za kiflice.

Od dobijenih trouglova formirati kiflice.

Kiflice poreati u pleh, preko pek papira i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Kiflice peci samo da dobiju blagu, rumenu, boju.

Sirup: U, odgovarajuću, posudu sipati vodu, dodati šefer i vanilin šecer, pa staviti na vatru, da provri (postepeno promešati, da se šefer rastopi). Od momenta kljucanja kuvati 10 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se sirup, malo, prohladi. Pecene, vrele, kiflice potapati u, prohlaeni, sirup.

Svaku kiflicu potopiti po jedan minut i izvaditi u posudu, u kojoj se nalazi kokosovo brašno.

Kiflice, dobro, uvaljati u kokos i poreati ih na tacnu.

Poslužite ih i uživajte u njihovom, fantasticnom, ukusu!

### **Savet**