Natopljene šarene kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **1 dl**ulja
- **1**kvasac
- **2 kašike**šecera
- **2**vanilin šecera
- **3 kašike**kakaa
- voda

Sirup:

- **400 g**šecera
- **1 l** vode

Priprema

Otopiti kvasac sa malo mlake vode pa umesati u brašno i dodati šecer, ulje i vanilin šecer. Zamesiti srednje testo i ostaviti da naraste pa premesiti i podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo dodavati kakao a drugi je beo. Oklagijom razvuci belo testo, pa crno i njega staviti preko belog pa još malo rastanjiti i seci kiflice i uvijati. Staviti u podmazan pleh i peci na 200 stepeni. Zagoreti šecer ali paziti da ne pregori pa preliti vodom i ostaviti da se šecer istopi. Vruce kiflice preliti sirupom i po želji uvaljati ili u kokos ili u mlevene orahe.

Savet