Dvobojne kifle



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **3 dl**tople vode
- **1 dl**ulja
- **2** jajeta
- **2 kašike**kakaoa
- **1 kesica**praška za pecivo

Sirup:

- **200 g**šecera
- **2 dl**vode
- **2 kesice**vanil šecera
- **1** limun

Priprema

Od datih sastojaka zamesiti testo. Podeliti na 2 dela u jedan dodati kakao. Ostaviti testo 20 minuta na toplom. Oba testa podeliti na po 3 loptice. Svaku lopticu razvuci na velicinu tanjira. Staviti preko svetlog tamno testo. Još malo razvuci, iseci na trouglove i urolati. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta. Napraviti sirup. Vruce kiflice umakati u vruc sirup.

Savet