

Šarene kiflice sa nesqikom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za tijesto:

- **250** g mlijeka
- **malok**vasca
- **2 kašike**šecera
- **3** jajeta
- **250** gulja
- **600-700** g brašna

Dodaci:

- **100** g kokosa
- **2-3 kašike**nesqika

Saft:

- **3** šolješecera
- **3** šoljevode

Priprema

U toplo mlijeko staviti šećer i kvasac da nadođe. Ovo pomiješati sa 3 jaja, uljem i brašnom. Umijesiti tijesto koje treba da nadolazi oko sat vremena. Nakon toga podijeliti tijesto na dva dijela. U prvi dio staviti kokos a u drugi nesqik (može i kakao, zavisi kako šta ko voli). Tako podijeljeno tijesto nadolazi još 20 minuta.

Od oba dijela napraviti 7 kolacica. Razviti jedan bijeli i jedan crni i staviti jedan na drugi.

Podijeliti na 8 dijelova i saviti kiflice. Ispeci kiflice. Ispecene kiflice ostaviti da upiju unapred pripremljen saft.

Savet