

## Šarene kiflice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1,5** **caša** (od jogurta)mleka
- **2/3**kvasca
- **2 kašice**šecera
- **1** **caš**aulja
- **500 g**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1**vanilin šećer

#### Preliv:

- **400 g**šecera
- **1,5** **caš**avode
- **3**vanilin šećera

### Priprema

Umesiti testo od svih sastojaka osim kakaa, pa ostaviti da naraste. Podeliti na dva dela i u jedan dodati kakao, pa sjediniti.

Svaki deo, i beli i crni, podeliti na pet obgica. Razviti tanko svaku obgicu, pa crnu staviti na belu i seci na trouglove.

Uvijati kifle i stavljati u pleh obložen pek papirom. Peci na 220°C dok ne porumene.

Šecer, vanilin šecer i vodu staviti da prokuva. Vruce kifle potapati u vruc preliv.

**Savet**