

Šarene kiflice (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** **čaša** (od jogurta)mleka
- **2/3**kvasca
- **2 kašičice**šecera
- **1** **čašulja**
- **500 g**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **1**jaje
- **1**žumance
- **1**vanilin šećer

Preliv:

- **400 g**šećera
- **1,5** **čašavode**
- **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