

Crno-bele kifle



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **100 g** margarina
- **2** jajeta
- **1** dlulja
- **malosoli**
- **1 kašičica** šecera
- **1 paket** kvasca
- **2 pune kašike** kakaa
- **2 dl** mleka

Za preliv:

- **6 kašika** šecera
- **2,5 dl** vode

Priprema

Kvasac rastvorite u mlako mleko sa kašicom šecera. Dodajte prosejano brašno, malo soli, ulje, omekšali margarin i zamesite testo. Testo podelite na dva dela, u jedan stavite kakao i dobro izmešajte, a drugi ostavite beo. Ostavite testo na toplom da se udvostruci.

Pojedninačno razmesite testo i razvijte oklagijom na iste velicine i poklopite jednu preko druge. Isecite testo nožem na trouglove - što više trouglova (koliko obim testa dozvoljava).

Od trouglova oblikujte kiflice.

Kiflice poreajte u tepsiju namazanu uljem i ostavite da još malo odstoje. Pecite ih u zagrejanj rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Sirup: vodu i šećer pomešajte i pustite da provri. Vrućim sirupom prelijte pečene i malo prohladne kiflice.

Savet