

Crno-bele kiflice (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**brašna
- **200 ml**ulja
- **500 dl**vode
- **1 pakovanje**kvasca
- **4 kašike**šecera
- **50 g**kakao

Za sirup:

- **700 g**šecera
- **500 dl**vode
- **1**vanil šecer

Priprema

Staviti kvasac u toplu vodu, dodati šefer. Kada se kvasac rastopi, staviti ga u brašno, dodati ulje i zamesiti testo. Podeliti na pola u jedan deo dodati kakao. Ostaviti oba testa da odstoje nekoliko minuta. Podeliti oba testa na 6 loptica iste velicine. Razviti krug od belog i krug od crnog testa, staviti jedno preko drugog i zajedno rastanjiti što više. Seci po 16 trouglica od svake dve kuglice (prekopljeno crno i belo), savijati u kiflice. Po volji okretati na belu ili crnu stranu, simpatične su podjednako. Kiflice reati u pleh, preko papira za pecenje i peci 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 250C (da malo porumene).

Skuvati sirup od mešavine vode, šecera i vanil.secera.... Pecene kiflice stavljati u skuvani sirup, držati 3 min uz okretanje i vaditi. Meni licno su ukusnije sutra dan jer upiju sirup pa budu lepe mekane socne :)

Savet