

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** kakaa

Za sirup:

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

Priprema

Staviti kvasac u toplu vodu, dodati šećer. 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 (preklopljeno crno i belo), savijati u kiflice. Po volji okretati na belu ili crnu stranu, simpaticne su podjednako. Kiflice režati u pleh, preko papira za pečenje i peći 15-20 minuta u rerni zagrejanoj na 250°C (da malo porumene).

Skuvati sirup od mešavine vode, šećera i vanil.šećera.... 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