

Šarene kiflice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **3 kašike** kakaoa ili nesqika
- **2 dl** ulja
- **2 dl** mlakog mleka
- **3** jajeta
- **1/2 kockice** kvasca
- **1/2 kg** šecera
- **2 dl** vode
- **3 kašike** šecera

Priprema

U dublju posudu staviti 3 jajeta i razmutiti, dodati 2 dl ulja, dodati 2 dl toplog mleka i 3 kašike šecera i dodati pola kvasca, može i u mleko, ali ja sam ga samo stavila malo izdrobila i tako ga stavila u smesu. Dodavati brašno toliko da testo bude tvrže. Podeliti ga na dva dela. U prvi deo dodati 3 kašike nesqvika ili kakaoa i dobro izmesiti, da se dobro razbije kakao u testu. I podeliti ga na dva dela. Drugi deo ostaje žut i njega takođe podeliti na dva dela. Ne cekati da naraste, vec odmah razmesiti. Prvo žute kore razmesiti pa crnu. Crnu koru dodati na žutu i tako njih dve razvijati oklagijom i seci i praviti kiflice. Možete staviti i krem ali i ne mora, jer je slatko i bez njega. Kada se to ispece ostaviti ga da se malo ohladi. Dok se kiflice hlade u šerpici sipati 2 dl vode i 1/2 kg šecer i kuvati - napraviti šerbet. Kada se napravi šerbet kiflice umakati.

Savet