

Dvobojne kiflice (2)



težina: **lako**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za osnovno testo:

- **250 ml** mleka
- **1 kocka** kvasca
- **2** jajeta
- **250 ml** ulja
- **500 g** brašna

Za I deo testa:

- **6 kašika** brašna

Za II deo testa:

- **3 kašike** kakaoa
- **3 kašike** brašna

Za sirup:

- **800 g** šecera
- **500 ml** vode

Priprema

Prvo pripremite sirup, tako što šećer i vodu stavite da vri 5 minuta, a zatim ga ohladite.

U mlako mleko rastopite kvasac i ne čekajte da krene, već odmah dodajte jaja, ulje i brašno.

Zamesite ujednačeno testo, a onda ga podelite na dva jednaka dela.

U prvi deo dodajte 6 kašika brašna i ponovo umesite. U drugi deo dodajte 3 kašike brašna i 3 kašike kakaoa. Testo mesite dok se ne ujednači. Ostavite obe obge, da odstoje 15-20 minuta.

Podelite zatim svaku obgu na 4 loptice.

Svaku lopticu na pobrašnjenoj radnoj površini razvucite na 16-17 cm, a zatim složite po dva razvucena testa, jedno na drugo. Braon na belo ili belo na braon, a zatim složeno testo još malo razvucite na 28 cm, a onda podelite na 12 trouglova i od svakog trougla napravite kiflicu.

Kiflice složite u pleh obložen papirom za pečenje. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 C, 18-20 minuta.

Dok su još vruće prelijte pripremljenim sirupom i ohladite pre služenja. U sirup možete dodati sok od limuna.

Savet