

Kakao kifle



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **250 g** margarina
- **1/2 male funte** kvasca
- **2 kašike** kakao praha
- **400 g** šecera
- **250 ml** vode

Priprema

Umutiti margarin sa dve kašike šecera i razmucenim kvascem. Dodamo brašno i zamesimo meko testo. Testo podelimo na dva dela i u jednu polovinu dodamo kakao i mesimo dok ne dobijemo kompaktnu boju. Obe jufke podelimo na četiri manje i svaku jufku razvijemo u krug približne velicine. Jedan beli krug stavimo preko crnog kruga, pa ih zajedno oklagijamo, isecemo na osam trouglova i umotamo kiflice. Kifle ostavimo u podmazanom plehu sat vremena da porastu. Pecemo ih na 180 stepeni dok ne porumene, zatim ih prelijemo rastopljenim šecerom i vratimo još minut u rernu. Poslužite ih tople. Prijatno!

Savet