

Socni dvobojni kolacici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tamno testo:

- **1 dl** mlake vode
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 dl** ulja
- **3 kašike (punije ne ravne)** kakaoa
- **100 g** mlevenih oraha
- **100 g** brašna

Za svetlo testo:

- **1 dl** mlake vode
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 dl** ulja
- **300 g** brašna

Za sirup:

- **500 g** šecera
- **5 dl** vode
- **1/2** limuna

Priprema

Napraviti svetlo testo. U mlaku vodu staviti 1 kašičicu suvog kvasca, da stane 2-3 minuta, dodati prašak za pecivo, ulje, brašno i zamesiti testo. Tako napraviti i tamno testo. Svetlo testo razvaljati velicine 8x40 cm. Od tamnog testa izvaljati prutic dužine 40 cm, staviti na svetlo testo i uvaljati da tamno testo dodje unutra. Seci kolutice širine 2 cm, režiati na pouljen pleh, ostaviti da stanu 30 minuta i peci na 180 stepeni 25-30 minuta. Za to vreme napraviti sirup. U posudu staviti šecer i vodu, kuvati od kad provri 5 minuta, 2 minuta pred kraj dodati iscežen sok od 1/2 limuna. Pecene tople kolacice preliti toplim sirupom i ostaviti da se ohlade i upiju sirup.

Savet