

Socni dvobojni kolacici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tamno testo:

- **1 dl**mlake vode
- **1 kašica**suvog kvasca
- **1 kašica**capraška za pecivo
- **1 dl**ulja
- **3 kašike** (**punije ne ravne**)kakaoa
- **100 gm**levenih oraha
- **100 g**brašna

Za svetlo testo:

- **1 dl**mlake vode
- **1 kašica**suvog kvasca
- **1 kašica**capraška 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 kašicicu 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, reati na pouljen pleh, ostaviti da stanu 30 minuta i peci na 180 stepeni 25-30 minuta. Za to vreme napraviti sirup. U posudu staviti šefer i vodu, kuvati od kad provri 5 minuta, 2 minuta pred kraj dodati isceen sok od 1/2 limuna. Pecene tople kolacice preliti toplim sirupom i ostaviti da se ohlade i upiju sirup.

Savet