Integralne kokos kifle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **250 ml**jogurt
- **2 kašike**šecera
- **1 kocka**kvasca
- **100 g**kokosa
- **3**jajeta
- **250 ml**ulja
- **100 g**inegralnog raženog brašna
- **100 g**integralnog pšenicnog brašna
- **oko 700 g**brašna tip 500

Sirup:

- **500 g**šecera
- **500 ml**voda
- **2**vanile

Priprema

Izmešati jogurt, šecer, nadošli kvasac, ulje, jaja, kokos dodati inegralno raženo brašno, integralno pšenicno brašno i brašno tip 500. Zamesti glatko testo i ostavi na toplom da naraste 1 sat.

Testo podeliti na 4 lopte razvuci okruglu koru iseci na 16 dela, staviti po malo džema i uvijati kifle.

Kifle reati u pleh i peci na 200 C.

Staviti šecer i vodu da vri 5 minuta izmakni i dodaj vanile. Vruce kifle potapati u sirup da što više upiju i valjati kokos. PRIJATNO!

Savet