

## Posne šarene kiflice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** kvasca
- **100 ml** ulja
- **2 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **100 g** šecera u prahu
- **350 ml** vode
- **2 kašike** kakaoa
- **3 kesice** vanilin šecera

#### Sirup:

- **700 g** šecera
- **500 ml** vode

### Priprema

U ciniju izmravimo kvasac, preko njega stavimo 2 kašike šecera, sipamo 350 ml tople vode, preko toga i ostavimo 10 minuta da kvasac nadože. Kada se kvasac aktivirao dodamo ulje, so, vanil šecer i šecer u prahu i promešamo. Dodajemo polako brašno i umesimo testo. Ostavimo oko 45 minuta da se udvostruci.

Kada se testo udvostrucilo prebacimo ga na pobrašnjenu radnu površinu i podelimo na dva jednaka dela. U jedan deo umesimo 2 kašike kakaoa (potrebno je mesiti malo duže da bi se testo i kakao lepo sjedinili). Crno

testo podelimo na dva dela i oblikujemo loptice. Isto uradimo i sa belim testom.

Uzmemo jednu lopticu crnog testa i razvucemo oklagijom u što veci krug (treba da bude baš tanko oko 2 mm) isto uradimo i sa belim testom i stavimo ga preko crnog. Malo pređemo oklagijom preko testa da se zalepi za crno i secemo na 16 trouglica.

I uvijamo u kiflice.

A možete i prevrnuti testo da beli deo dođe gore.

Kiflice poređamo u pleh prekriven pek papirom i pecemo u prethodno zagrejanj rerni na 200°C dok ne porumene.

Za to vreme u šerpi kraramelizujemo šećer i dodamo vodu. Ostavimo da provri. Pecene kiflice umakati u vreo sirup. Ako želite slađe kiflice umacite ih dva puta u sirup. Ređajte na tanjir i služite.

Prijatno!

## **Savet**

Kiflice možete uvaljati u kokos, jako su ukusne.