

# **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 kašicica**šecera
- **1 kašicica**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 izmrvimo kvasac, preko njega stavimo 2 kašike šecera, sipamo 350 ml tople vode, preko toga i ostavimo 10 minuta da kvasac nadoe. 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 pobršnjenu 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.

Uzmemо 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 preemo oklagijom preko testa da se zalepi za crno i secemo na 16 trougljica.

I uvijamo u kiflice.

A možete i prevrnuti testo da beli deo doe gore.

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

Za to vreme u šerpi kraramelizujemo šecer i dodamo vodu. Ostavimo da provri. Pecene kiflice umakati u vreo sirup. Ako želite slae kiflice umacite ih dva puta u sirup. Reajte na tanjur i služite.

Prijatno!

### **Savet**

Kiflice možete uvaljati u kokos, jako su ukusne.