

Šarene kiflice



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg brašna
- 2,5 dl toplog mleka
- 2,5 dl ulja
- 1/2 kocke kvasca ili 1 kesica suvog
- 2 kašike šecera
- 3 jaja
- 4 kašike kakaoa

Potrebno je:

- Sirup:
- 500 g šecera
- 1/2 l vode
- 2 kesice vanil šecera

Priprema

Staviti toplo mleko, šecer i kvasac da nadoe. Mikserom umutiti jaja pa polako dodati ulje, sipati nadošao kvasac i promešati. Umucenu masu podeliti u dve posude.

U jednu posudu dodati kakao promešati, zatim 500 g brašna i zamesiti mekše testo.

U drugu posudu dodajte preostalih 500 g brašna i takoe zamesiti (po želji možete dodati 100 g kokosa). Svaki deo testa podeliti na 4 lopte.

Rasklagijajte posebno jednu belu i jednu crnu loptu u veci krug. Stavite beli deo na crni i još malo rasklagijajte zajedno da se zalepe. Isecite unakrst tako da dobijete 12 trouglova. Trouglove uvijte u kiflice i redjajte ih u podmazan margarinom i brašnom posut pleh. Tako ponovite još 3 puta.

Kiflice pacite na temperaturi od 200 stepeni oko 20 minuta.

Šecer, vanil šecer stavite u vodu i ostavite da se kuva 5 minuata, zatim ohladite. Pecene kiflice potapajte u sirup jednu po jednu i tako ponovite još jednom.

Reajte ih u pleh i zalijte ostatkom sirupa.