

## **Kokos kifle (2)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna
- **2** šoljemeleka
- **1** šoljaulja
- **1** svež kvasac
- **3** jajeta
- **4** kašike kakaoa
- **100 g** kokosovog brašna
- **200 g** šecera
- **1** dl vode

### **Priprema**

U malo mleka razrviti kvasac i ostaviti ga da nado?e. Za to vreme pomešati polovinu brašna sa preostalim mlekom, pa dodati ulje i jaja, Na kraju dodati nadošli kvasac i zamesiti glatko testo postepeno dodajući preostalo brašno. Testo podeliti na dva dela: u jedan deo dodati kokos, a u drugi kakao. Svaki deo podeliti na 6 jufki.

Svaku jufku razvuci u krug i slagati po dve, belu preko crne. Svaki par razvuci tanko, preseći na četvrtine, a onda svaku četvrtinu još napola, da se dobije 8 kiflica. Sve ponoviti sa još dve tamne i dve svetle jufke.

Pripremljene kiflice peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Za vreme pečenja kiflica pripremiti sirup: ušpinovati vodu sa šecerom, ali ne ostaviti dugo da vri. U prohl?en

sirup dobro natopiti kiflice.

**Savet**