

Kokos kifle (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **2 šoljemleka**
- **1 šoljaulja**
- **1svež** kvasac
- **3jajeta**
- **4 kašikekakaoa**
- **100 g**kokosovog brašna
- **200 g**šecera
- **1 dl**vode

Priprema

U malo mleka razrviti kvasac i ostaviti ga da nadoe. Za to vreme pomešati polovinu brašna sa preostalim mlekom, pa dodati ulje i jaja, Na kraju dodati nadošli kvasac i zamesiti glatko testo postepeno dodajuci 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 cetvrtine, a onda svaku cetvrtinu 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 pecenja kiflica pripremiti sirup: ušpinovati vodu sa šecerom, ali ne ostaviti dugo da vri. U prohlaen

sirup dobro natopiti kiflice.

Savet