Socne šarene kiflice



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 šolja**ulja
- **1 šolja**mleka
- **1 prstohvat**soli
- **1/4**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **3 kašike**kakao
- **5 šolje**brašna
- **150 g**mlevenih oraha
- **1 šoljica za kafu**mleka

Za preliv:

- **800 g**šecera
- **1,2 šolje**vode
- **1 kašicica**vanilin ekstrakt
- **1 kriška**limuna

Priprema

Priprema testa: Umutiti jaja sa soli dodati malo šecera penasto umutiti dodati ulje mleko u koje ste predhodno potopili kvasac, prašak za pecivo, masu podeliti na 2 jednaka dela u jedan deo dodati kakao potom, u svaki deo po jednu i po šolje brašna. (na slici vidi postupak)

Propariti orahe u mleko puniti i uviti kiflice i peci.(vidi na slici kako)

U šecer dodati vodu, limun, vanilin ekstrakt. Prokuvati sve dok se šecer ne otopi. Ostaviti da se malo ohladi može na vruce kiflice da se preliva šerbet sve ispecene kiflice potapati u šerbet i ostaviti da upiju tecnost.

Savet

Po dve šolje dodavati u svako testo potom onu pola lagano dodavati da testo ne bude jako tvrdo ni jako mekano, a tamni deo treba manje brašna jel je dodato 3 kašike kakao...