

Šarene kifle



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **1** **čaš** mleka
- **1/2** **čaše** vode
- **1,5** **čaša** ulja
- **3 kašike** kakaa
- **2 kašice** šecera

Za sirup:

- **400 ml** vode
- **250 g** šecera
- **5 kesica** vanilin šecera

Priprema

U mlako mleko i 2 kašice šecera dodati kvasac i ostaviti da naraste. Rernu ukljuciti na 200 stepeni.

Zatim u brašno dodati kvasac, ulje, vodu, zamesiti glatko testo. Podeliti testo na dva dela, pa u jedan deo dodati 3 kašike kakaa, i lepo sjediniti.

Zatim podeliti testo na još dva dela.

Tamno testo razvuci prvo, dodati belo, pa polako razvuci oklagijom. Isecemo testo na 20 trouglova i pravimo kiflice.

Peci kiflice na 200 stepeni, 20 minuta. Dok se kiflice peku, napraviti sirup. U šerpicu sipati 400 ml vode, šećer, i vanilin šećer, pustiti da provri i šećer lepo rastopi.

Kiflice po završetku umakati u vreli sirup i reati u posudu. Služiti malko prohladne.

Savet

Dugo ostaju meke i sone. Prijatno! :-)