

# Turske kape



## Sastojci

### Tamno testo:

- 2 jaja
- 2 kašike šecera
- 2 šoljice mlakog mleka
- 1 mala kašicica kvasca
- 2 šoljice ulja
- 1 kašika kakaoa
- brašno po potrebi

### Svetlo testo:

- 2 jaja
- 2 kašike šecera
- 2 šoljice mlakog mleka
- 1 mala kašicica kvasca
- 2 šoljice ulja
- 100 g kokosovog brašna
- brašno po potrebi

### Preliv:

- 700 g šecera
- 250 g vode

## Priprema

Tamno testo: Umutiti dobro mikserom i dodati, brašna po potrebi, zamesiti i ostaviti 30 minuta da odstoji.

Svetlo testo: Umutiti mikserom i dodati, brašna po potrebi i ostaviti 30 minuta.

Dok se testo odmara 700 g šećera prokuvati sa 250 g vode i ohladiti šerbet. kada je testo nadošlo, oblikovati prutice, jedan beli, jedan crni i smotati ih jedan oko drugog, saviti u krug i složiti u tepsiju.

Pustiti da nadodju desetak minuta. Peci u zagrejanj rerni, oko petnaestak minuta, vrele kapice preliter hladnim šerbetom.