

Posne kiflice sa kokosom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg** brašna
- **60 g** griza
- **250 ml** vode
- **100 ml** ulja
- **1/2** kockice, svežeg, kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **1 kašičica** šecera

Fil:

- **3 kašike** džema od kajsija
- **100 g** iseckanih oraha
- **80 g** kokosa

Sirup:

- **1/2 kg** šecera
- **1/2 l** vode
- **1 kesica** vanilinog šecera

Za valjanje kiflica:

- **100 g** kokosa

Ostalo:

- **2 kašike** kakaoa
- **2 kašike** vode

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom jedne kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati griz, ulje, prašak za pecivo, vanilin šecer i, pripremljeni, kvasac. Zamesiti testo. Testo podeliti na dva dela (ne ceka se da naraste), tako da jedna polovina testa bude, malo, manja od drugog dela testa.

U, manju, šoljicu staviti kakao i rastvoriti ga sa dve kašike, hladne, vode. Kakao sipati u manju polovinu testa i dobro ga sjediniti sa testom (budite uporni sa mešenjem, jer u pocetku testo teško prima kakao, ali upornim mešenjem dobice te, ujednaceno, braon testo).

Obe kore razviti tanko (debljina razvijenog testa je, oko, 2mm) u pravougaoni oblik. Braon koru staviti preko svetle kore i, oklagijom, ih, još malo, zajedno razvuci, pazeci da debljina, razvucene, kore ne prelazi 3-4mm.

Krajeve testa (ne više od 1cm) iseci, da bi se dobila kora sa pravilnim ivicama.

Preko kore, ravnomerno, premazati džem od kajsija.

Zatim, preko džema, posuti iseckane orahe, a preko oraha rasporediti kokosovo brašno.

Testo iseci na trake, širine, oko, 8cm. Svaku traku iseci u cik-cak oblik, formirajući trouglove, za kiflice.

Od dobijenih trouglova formirati kiflice.

Kiflice poreati u pleh, preko pek papira i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni. Kiflice peci samo da dobiju blagu, rumenu, boju.

Sirup: U, odgovarajucu, posudu sipati vodu, dodati šecer i vanilin šecer, pa staviti na vatru, da provri (postepeno promešati, da se šecer rastopi). Od momenta ključanja kuvati 10 minuta. Skloniti sa vatre i ostaviti da se sirup, malo, prohladi. Pecene, vrele, kiflice potapati u, prohlaeni, sirup.

Svaku kiflicu potopiti po jedan minut i izvaditi u posudu, u kojoj se nalazi kokosovo brašno.

Kiflice, dobro, uvaljati u kokos i poreati ih na tacnu.

Poslužite ih i uživajte u njihovom, fantasticnom, ukusu!

Savet