

# Šarene kiflice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **700 g** brašna + za premesivanje
- **1 kockica** kvasca
- **250 ml** toplog mleka
- **3** jajeta
- **250 ml** ulja
- **1 prstohvat** soli
- **4 kašike** kakaoa
- **100 g** mlevenih oraha

### Za sirup:

- **600 g** šećera
- **600 ml** vode
- **2** vanil šećera

## Priprema

Prvo spremiti sirup da bi bio hladan. Šećer, vodu i vanilin staviti u šerpu i kad prokljuca kuvati 3-4 minuta pa je skinuti sa vatre i ostaviti sirup da se sasvim ohladi. U toplo mleko izdrobiti kvasac i ostaviti da nadoe. Jaja i ulje umutiti žicom i dodati so i kašicicu šećera.

U to dodati nadošli kvasac i 650 g brašna pa zamesiti testo.

Testo podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 100 g mlevenih oraha i kašiku dve brašna pa zamesiti testo.

U drugi deo dodati kakao i kašiku dve brašna pa zamesiti glatko testo.

Svaki deo testa podeliti na po 5 delova.

Razvuci oklagijom prvo jedan tamni deo pa jedan svetli deo. Svetli deo staviti na tamni deo testa (kao na slici) i još malo precij oklagijom preko oba testa. Iseci na 12 delova - trouglova.

Zaviti kiflice pa ih reati u pleh obložen peki papirom. Ostaviti u plehi da rastu dok se rerna ugrije 200°C pa ih peći.

Jedan deo testa sam drugacije iskoristila, možete i Vi a i ne morate. Elipsasto sam razvukla beli deo i na sredinu stavila štapic tamnog testa pa zavila kao rolat.

Ovlaš odozgo preite oklagijom da bude pljosnat pa isecite komade širine 2cm.

Pecene kiflice, po nekoliko komada natapati u hladnom sirupu.

Tako uraditi sa svim kiflicama.

Kiflice prohladiti pa služiti.

Što duže stoje sve su lepšeg ukusa cemu doprinosi spoj oraha i kakaoa.

## **Savet**

Recept za ove kiflice dobila sam od moje roake pre više od 30g i veoma esto ih pravim jer su izuzetno mekane i sone i veoma lepog ukusa. Možete testo deliti i na 8 delova, ali ja ga delim na 12 (ponekad i na 14) jer volimo male (takorei koktel) kiflice.