

# **Socne šarene kiflice**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **1,2 kg**brašna
- **5 dl** mleka
- **3 dl** ulja
- **1 kockicakvasca**
- **2 kašike**šecera
- **3**jajeta
- **2 kašike**kacao praha

### **Sirup:**

- **600 g**šecera
- **3 kesice**vanil šecera
- **1 vecilimun**
- **6 dl**vode

## **Priprema**

U mlako mleko umešamo šecer i kvasac mešamo da se iztopi, muteci mikserom na nižem obrtaju umiksamo jaja i ulje. Tecnost podelimo na dva dela u jedan umešamo kakao prah, a drugi ostaje žut. Polavinu brašna umesimo u jednu smesu i dobijemo žuto testo, a drugi u smesu gde smo stavili kskao i dobijamo braon testo. Dobijeno testo podelimo u tri jufkice kako žutu tako i braon. Ostavimo da miruju 15 minuta.

Jufku oklagijom raztanjimo malo jednu žutu, jednu braon, stavimo jedno preko druge i zajedno raztanjimo na

debljinu oko 1 cm nožem podelimo na 8 ili 16 delova zavisi želimo li mini ili malo veće kiflice. Motamo kiflice cas žuto testo spolja cas braon.

Reamo u pleh obložen pek papirom i pecemo na 200C oko 15 minuta. Za to vreme skuvamo sirup u koje smo dodali kolutove limuna. Vruće kiflice povadimo u dublji sud i prelijemo vrucim sirupom.

### **Savet**

Vrlo dekorativne i sone.