

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 kockica** kvasca
- **2 kašike** šecera
- **3** jajeta
- **2 kašike** kakao 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
čas žuto testo spolja čas 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 vrućim sirupom.

Savet

Vrlo dekorativne i sone.