

# Šareni kiflice



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## Sastojci

### Za testo:

- **1 šolj**amleka
- **1 šolja** ulja
- **1 kašika**suvog kvasca ili kocka
- **3 kašike** kristal šecera
- **1 jaje**
- **po potrebi**brašno
- **3 kašike**kakaa

### Preliv:

- **5 šolja**šecera
- **5 šolja**avode

## Priprema

Zagrejati mleko, dodati kvasac pustiti da se aktivira. Zatim dodati ulje i jaja. Kratko promešati. Zatim dodavati postepeno brašno. Mesiti dok se ne dobije testo meko, a da se ne lepi za ruke. Podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati 3 kašike kakaa, mesiti dok se sav kakao ne umesi. Ostaviti 30 minuta da nadoe testo.

Dok testo nadolazi šecer i vodu sjediniti mešati dok se ne istopi.

Nadošlo testo. Razmesiti i razvuci približno jednaki krugovi oba testa da budu. Prekriti jedno preko drugog.

Iseci trouglice za kiflice. Rolati ih i reati u pleh. Da odstoje 15 minuta pa u rernu.

Peci na 200°C 20minuta.

Pecene kiflice uroniti u preliv na kratko.

### **Savet**

Po želji u testo dodati limunovu koru ili pomorandžinu.