

Socne crno bele kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

време priprave: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 250 ml tople vode
- 1/2 kocke svežeg kvasca
- 250 ml mlijeka
- 600 g brašna
- 3 kašike kakaa
- 3 kašike brašna

Nadev:

- po potrebi pekmez od šljiva
- po potrebi mleveni orah

Sirup:

- 400 g šećera
- 400 ml vode

Priprema

U vanglici sa toplom vodom rastopiti kvasac, dodati ulje i brašno, zamesiti fino glatko testo. Testo podeliti na dva dela, u jedan deo dodati kakao u drugi deo 3 kašike brašna. Oba dela podeliti na 12 loptica, pokriti krpom i ostaviti ih 30 minuta da narastu.

Za to vreme pripremiti sirup: staviti vodu i šećer na vatri da prokljuca. Pleh od šporeta podmazati uljem i zagrejati rernu na 200 stepeni. Na radnoj površini oklagijom malo razvuci belu lopticu, razvuci drugu crnu lopticu, zatim ih spojiti, staviti testo jedno na drugo, oklagijom razvuci testo u koru precnika oko 20 cm.

Koru iseci na 8 delova stavlјati po malo pekmeza pomešan sa mlevenim orahom, i uviti u kiflice.

Kiflice složiti na pleh i peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta. Gotove kiflice preliti sirupom. Povremeno kiflice okretati na drugu stranu da ravnomerno upiju sirup i budu socne.

Savet