

## Crno-beli svet



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** mleka
- **200 ml** ulja
- **1** pekarski kvasac
- **1** prašak za pecivo
- **100 g** čokolade

### Šerbet:

- **500 g** šećera
- **1 l** vode
- **1** limun, sok

## Priprema

Od navedenih sastojaka zamesiti glatko testo. Ostaviti da naraste. Podeliti ga u 2 lopte. Prvu ostaviti takvu kakva jeste, a u drugu, pre nego što oblikujete loptu od testa, dodati otopljenu čokoladu. Obe lopte podeliti na još 2, da se dobiju 4 manje, radi lakše obrade. Razviti belu jufku, potom braon, pa je postaviti preko bele i još jednom precij oklagijom, da se slepe. Seci trouglove i motati kiflice. Isto ponoviti i sa preostale dve jufke, s tim da prvo razvlacimo braon koru i na nju lepimo belu. Poslagati kiflice na lim za pecenje, ostaviti da odmore i peci u zagrejanoj rerni. Kad su pecene, izvaditi ih i ostaviti da se prohlade. Za to vreme skuvati šerbet. Hladne kiflice preliti vrućim šerbetom i ostaviti da upiju.

**Savet**