Šarene kiflice (3)

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dl**mlakog mleka
- **1 kocka**kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **1**celo jaje
- **1**žumance
- **1 kašicica**soli
- **1 caša (od jogurta)**ulja
- **700 g**brašna

I još:

- **2 kašike**kakao ili cokoleve
- **1 kašika**ulja

Za sirup:

- **1 šolja (od bele kafe)**šecera
- **1/2 šolje (od bele kafe)**vode

Priprema

U 3 dl mleka izmrviti kvasac i 2 kašicice šecera da uskisne.

1 celo jaje, 1 žumance, kašicicu soli, 1 cašu od jogurta ulja, nadošao kvasac sjediniti sa 700 g brašna.

Zamešeno testo podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo meseci testo dodati 2 kašike kakao pomešan sa kašikom ulja. Mesiti dok se ne dobije ravnomerna braon boja. Drugi deo ostaje žut.

I braon i žuto testo podeliti na 5 jufki. Ostaviti malo da odstoji.

Svaku jufku razviti kružno, preklopiti jednu preko druge i seci na 8 delova.

Uvijati kiflice. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

Tople kiflice stavjati u topao (prethodno prokuvan) preliv od 1 šolje od bele kafe šecera i pola šolje od bele kafe vode.

Prijatno :-)

Savet

Meke, sone i preukusne. Recept je savršeno taan. U sirup možete dodati i aromu vanile, limuna, narandže.