Socne crno bele kiflice



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

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

Nadev:

- **po potrebi**pekmez od šljiva
- **po ptrebi**mleveni orah

Sirup:

- **400 g**šecera
- **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 šecer 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 stavljati po malo pekmeza pomešan sa mlevenim orahom, i uviti u kiflice.

Kiflice složiti na pleh i peci u zagrejanoj 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