

SLATKE ŠARENE KIFLICE

1kg brašna
250 ml toplog mlijeka
1/2 kocke kvasca(to je 20 g)
2 žlice šećera
3 jaja
4 žlice kakaa

Za sirup:

500 g šećera
2 vanilin šećera
500 ml vode

Kako je pravilo da hladno ide u vruće i obrnuto, pošto sam odlučila vruće kiflice umakati u hladan sirup prvo skuhaite sirup.

U prikladnom loncu pomiješajte vodu, šećer i vanilin šećer. Kuhajte na umjerenoj vatri dok se šećer ne otopi pa sirup ostavite da se ohladi.

Pomiješajte toplo mlijeko sa šećerom i kvascem i stavite na toplo mjesto dok se ne zapjeni. Zagrijte pećnicu na 200 C.

Mikserom izmiksati jaja sa uljem pa nježno kuhačom umiješati i zapjenjeni kvasac. Smjesu podijeliti u dvije posude pa u jednu umiješati prosijani kakao. U svaku smjesu dodati po 500 g prosijanog brašna i umijesiti tijesto. Svako tijesto podijelite na 4 jednaka djela i oblikujte u kuglice. Svaku kuglicu malo razvaljajte. Na lagano pobrašnjenu radnu površinu stavite svijetli dio tijesta a na njega tamni pa još malo razvaljajte kao bi se tijesta zalijepila. Narežite dobiveni krug na 12 jednakih trokuta pa oblikujte kiflice. Oblikovane kiflice slažite na lim obložen papirom za pečenje. Ponavljajte dok ne potrošite svo tijesto. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 15-20 minuta. Još vruće kiflice umočite u hladni sirup. Poslužite.