

okoladne kika-kiflice sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **1** ravna kašicicasoli
- **1** kašikašecera
- **1** kašicicacimeta
- **2** kašicicesuvog kvasca
- **1**jaje
- **1** šoljicaulja
- **1** kašikamilerama
- **250** mltoplog mleka
- **2** kašicicecokolade u prahu

Za fil:

- **150-200** gmlevenog maka
- **7-8** kašikašecera
- **1**vanilin šecer
- **1** kašicicarendane limunove kore
- **malovrelog** mleka
- **1/2** kašicicecimeta

I još:

- **1** žumance za premaz
- **malomleka**, da se pomeša sa žumancetom

- **100 g** cokolade
- **malošarenih mrvica**

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega so, šecer, cimet, suvi kvasac i cokoladu u prahu, pa izmešati nasuvo. Jaje umutiti ovlaš viljuškom, dodati ga brašnu, kao i mileram i ulje, a onda dodajuci postepeno toplo mleko umesiti testo srednje tvrdoce i ostaviti da odmara oko sat vremena. Kad je naraslo, podeliti ga na loptice željene velicine.

Svaku lopticu rasuci elipsasto oklagijom, a zatim sekacem iseci tri trake do polovine testa, kao na slici. Uplesti pletenicu-kiku.

Za fil pomešati mleveni mak, šecere, limunovu koricu i cimet, pa sipati onoliko mleka koliko je potrebno da se dobije gusta pasta. Na nesecen deo testa naneti bogato fil, a potom smotati kiflicu, od šireg kraja ka užem. Tako raditi dok ima materijala.

Poslagati kiflice u tepsi obloženu papirom i ostaviti da odmore dok se pecnica ugreje. Premazati ih mešavinom žumanceta i mleka i peci na 200 stepeni 15-20 minuta, zavisi od rerne...

Ohlaene kiflice preliti otopljenom cokoladom, deo gde se nalazi kika nemojte, a onda posuti šarenim mrvicama...

Savet