

Kiflice sa makom i pekmezom



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- 1jaje
- **1 šoljica za kafuulja**
- **1 kašikicasoli**
- **1** kvasac
- **500 ml**mleka
- **1**margarin

Za fil:

- **80 g**samlevenog maka
- **4-5 velikih kašika**šecera
- **malomleka**
- **100 g**pekmeza od kajsija

Priprema

Kvasac potopiti u mleko da uskisne, sipati u brašno.

Dodati ostale sastojke pa dobro umesiti testo u glatku masu, prekriti i ostaviti da odstoji oko pola sata da uraste.

Zatim ga premesiti i podeliti na 4 obge.

Svaku obgu razviti i podeliti na 8 kiflica. Na svaku staviti po malo fila i blago uviti. Za fil mak pomešati sa šecerom pa popariti sa malo mleka.

Polovinu kiflica filovati pripremljenim makom a polovinu pripremljenim pekmezom od kajsija.

U pleh iseci po jedno parce margarina pa preko svakog reati po jednu kiflicu.

Savet