

Kiflice sa makom i pekmezom



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- 1 jaje
- **1 šoljica za kafu** ulja
- **1 kašika** soli
- 1 kvasac
- **500 ml** mleka
- 1 margarin

Za fil:

- **80 g** samlevenog maka
- **4-5 velikih kašika** šećera
- malo mleka
- **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 šećerom 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 režati po jednu kiflicu.

Savet