

okoladne kika-kiflice sa makom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 ravna kašica** soli
- **1 kašika** šećera
- **1 kašica** cimeta
- **2 kašice** suvog kvasca
- **1** jaje
- **1 šoljica** ulja
- **1 kašika** milerama
- **250 ml** toplog mleka
- **2 kašice** čokolade u prahu

Za fil:

- **150-200 g** mlevenog maka
- **7-8 kašika** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1 kašica** rendane limunove kore
- **mal**o vrelog mleka
- **1/2 kašice** cimeta

I još:

- **1** žumance za premaz
- **mal**o mleka, da se pomeša sa žumancetom

- **100 g** cokolade
- **malo** šarenih mrvica

Priprema

Prosejati brašno, staviti u njega so, šećer, cimet, suvi kvasac i cokoladu u prahu, pa izmešati nasuvo. Jaje umutiti ovlaš viljuškom, dodati ga brašnu, kao i mileram i ulje, a onda dodajući 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 nesečen deo testa naneti bogato fil, a potom smotati kiflicu, od šireg kraja ka užem. Tako raditi dok ima materijala.

Poslagati kiflice u tepsiju 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 preliterati otopljenom cokoladom, deo gde se nalazi kika nemojte, a onda posuti šarenim mrvicama...

Savet