

# **Kifle sa makom**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **370 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **150 g**maslaca ili margarina
- **1**jaje
- **65 g**šecera u prahu
- **1/2**limuna - naribana kora
- **oko 80 ml**mleka

### **Fil:**

- **200 g**mljevenog maka
- **100 g**šecera
- **oko 100 ml**mleka
- **1 kašicica**cimetra
- **1 kašicica**ruma po želji

### **Za posipanje:**

- malo šecera u prahu

## **Priprema**

U zdelu staviti brašno, prašak za pecivo, dodati šefer, promešati, maslac iseckati pa ga rukama natrljati zajedno

sa brašnom. Dodati jaje, rendanu koru limuna, dodavati mleko i zamesiti testo. Mesite testo da bude glatko, ali malo cvrst. Testo podelite na 3 dela. Formirajte 3 loptice i malo ih spljoštite. Uvite u providnu foliju i ostavite u frižider sat vremena. Fil: U šerpu stavite mleko i šefer, kad provri sklonite sa šporeta i umešajte mljeveni mak. U mak dodajte šta želite, cimet, rum, limunovu koricu. Ostavite da se fil ohladi. Na radnu površinu pospite brašno, izvadite iz frižidera jedno testo, razvaljajte pažljivo oklagijom u krug na debljinu 1-2 mm. Fil podelite na 3 dela. Testo premažite sa filom, ali ostavite do kraja 1 cm bez fila. Testo isecite na 16 delova. Uvite u kiflice. Na tepsiju stavite papir za pecenje, slažite kiflice sa malim razmakom. Isti postupak sa ona druga dva testa. Pecite na 180 stepeni 15-20 minuta, one trebaju ostati svetle. Ohlaene kiflice pospite sa šeferom u prahu.

## Savet