

Prhke mak kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Testo:

- **375** gbrašna
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **1**jaje
- **150** gmargarina
- **100** gšecera u prahu
- **1/2**limuna, sok i korica
- **80** mlslatke pavlake

Fil:

- **200** gmlevenog maka
- **150** gšecera
- **1/2**limuna, sok i korica
- **1**vanilin šecer
- **oko 100** mlslatke pavlake

Priprema

Prokuvati mleko sa šecerima i popariti mak. Dodati sok i koricu limuna, pa ostaviti da se hlađi. Za testo prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodati na kocke secen hlađan margarin, jaje, pa dodajuci slatku pavlaku, umesiti testo. Podeliti ga na tri dela, rastanjiti u disk, umotati u najlon foliju i ostaviti u frižideru da se hlađi oko sat vremena. Svaki disk rastanjiti oklagijom što tanje, premazati trecinom fila, ostavljajući 1cm od ivice testa bez nadeva. Iseći na 16 delova, umotati kiflice i slagati u pleh obložen pek papirom. Pecnicu ugrejati na 180 stepeni i peci oko 15.tak minuta, kiflice treba da ostanu svetle... Posuti ih šećerom u prahu.

Savet