

Prhke mak kiflice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **375 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1** jaje
- **150 g** margarina
- **100 g** šećera u prahu
- **1/2** limuna, sok i korica
- **80 ml** slatke pavlake

Fil:

- **200 g** mlevenog maka
- **150 g** šećera
- **1/2** limuna, sok i korica
- **1** vanilin šećer
- **oko 100 ml** slatke pavlake

Priprema

Prokuvati mleko sa šecerima i popariti mak. Dodati sok i koricu limuna, pa ostaviti da se hladi. Za testo prosejati brašno sa praškom za pecivo, dodati na kocke secen hladan 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 hladi oko sat vremena. Svaki disk rastanjiti oklagijom što tanje, premazati trecinom fila, ostavljajuci 1cm od ivice testa bez nadeva. Iseci 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 šecerom u prahu.

Savet