

Kiflie s makom i suvim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 g** brašna
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **140 ml** ulja
- **375 ml** mleka
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli

Za filovanje:

- **150 g** mlevenog maka
- **70 g** suvog groža
- **1 kesica** vanil šećera
- **po potrebi** šećer
- **po potrebi** mleko

Za premazivanje:

- **1** jaje
- **1 kašika** mleka

Priprema

Mak sipati u šerpicu, dodati šećer po ukusu, vanil šećer, suvo grože i mleko (ne previše da fil ne bude redak). Kratko prokuvati na šporetu i ostaviti da se ohladi.

U vanglicu staviti kvasac, šećer, kašiku brašna i malo mleka. Razmutiti i ostaviti da se kvasac podigne. U vanglicu dodati ostatak mleka, jaja, ulje i sve razmutiti. Sipati malo brašna, prašak za pecivo, so i sa ostatkom brašna umesiti mekse testo. Podeliti ga na 11 malih obgica, pokriti krpom i ostaviti da se obgice podignu. Svaku tanko razviti u krug, seci na 4 dela. Svaki deo filovati sa kašicom maka. Uviti kifle i reati u pleh sa pek papirom.

Ostaviti ih da dupliraju, premazati jajetom (umutiti zajedno jaje i mleko). Peci na 200C dok ne porumene. Pecene pokriti odmah duplom krpom i ostaviti desetak minuta.

Savet