

Kiflice sa makom



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za testo:

- **375 g** brašna
- **1 kašicica** prška za pecivo,
- **159 g** putera ili margarina (isecenog na kockice)
- **1 jaje**
- **100 g** šecera u prahu
- **75 ml** mleka
- **1/2 limuna** - korica i sok

Fil od maka:

- **200 g** maka (samlevenog)
- **100 ml** mleka
- **100 g** šecera
- **1/2 limuna** - korica

Priprema

U šerpicu staviti šećer i mleko da se mleko zgreje, a šećer otopi, dodati samleven mak i koricu od limuna, dobro sjediniti i ostaviti sa strane da se fil ohladi. Brašno, prah šećera i prašak za pecivo prosejati u vanglicu i izmešati sve zajedno, dodati puter ili margarin isecen na kockice i rukama utrljati margarin ili puter i brašno dok ne dobijete mrvicastu masu. Dodati koricu, sok od limuna, jaje i polako dodavati mleko i mesiti dok ne dobijete malo cvršće testo. Izruciti na radnu površinu i mesiti još nekoliko minuta dok ne dobijete glatko testo, koje se odvaja od ruke. Testo podeliti na 3 dela, ostaviti u frižider da se testo ohladi, najmanje sat vremena. Izvaditi prvi deo testa iz frižidera, i rastanjiti veoma tanko, 1-2 mm debljine. Premazati sa trecinom fila, ali ostaviti od

pocetka kruga 1-2 cm bez fila. Iseci na 16 delova i zaviti kiflice. Poreati kiflice na pleh prekriven pek papirom. Zagrejati rernu na 180°C i peci kiflice oko 20 minuta, pazite da vam, ne porumene, treba da se ispeku, ali da ostanu bele. Ostaviti da se ohlade, pa ih uvaljati u šecer u prahu.

Savet