

Mákos kifli

Hozzávalók:

25 dkg finomliszt
2 tojás sárgája
4 dkg porcukor
1,25 dl langyos tej
1,5 dkg friss élesztő
5 dkg puha vaj, vagy margarin
1 g só

1 egész tojás a kenéshez

Előkészítés:

A hozzávalók kimérése
Liszt, porcukor átszitálása
Tojás mosása, feltörése
Vaj puhítása
Tepsi bélelése
Élesztő felfuttatása a tejben, 1 teáskanál porcukorral.
Sütő előmelegítése formázás után, 200°C-ra

Elkészítés:

A lisztet, sót keverd el, add hozzá a tojást, az élesztős tejet, a maradék porcukrot, és állítsd össze a tésztát. Ha összeállt, gyúrd bele a puha vaját is.
Meleg helyen, letakarva keleszd 40 percig.
Kelesztés után gyúrd át a tésztát, formázd cipóvá, majd egy konyharuhával letakarva pihentesd még 20 percet.

Formázás:

A tésztát nyújtsd ki fél cm vastag, kör alakra.
Kend meg a mák töltelékkel, majd vágd fel 16 egyenlő részre. Fontos! Először a kenés, utána a felosztás!
Tekerd őket fel, majd helyezd a sütőpapírral bélelt tepsire, és keleszd 20 percet, addig melegítsd elő a sütőt.
Kelesztés után kend le a kifliket tojással, és 200°C-on, majd 180 °C-on, süsd kétütemű sütéssel először 10, majd 25 percig, amíg a teteje szép arany barna lesz.
Sütés után szedd hűtőrácsra, hagyd kihűlni, majd porcukorral hintve tálald.

Töltelék készítése:

A mákot keverd el a porcukorral, majd add hozzá a citromhéjat.
Forrald fel a tejet, öntsd rá és keverd el benne.
Ez után habosítsd ki a tojásfehérjét, majd keverd a mákhoz.

Kívánom, hogy sikerüljön! Fogyaszd egészséggel!

Cukormázás ölelés neked!

- Meli -

