

Kiflice od maka

Slatki keksići - kiflice od maka.

1 kolač



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Testo:

170 g pšeničnog brašna
Dr. Oetker Praška za pecivo
85 g šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
2 žumanca
140 g margarina hladnog, u strugotinama
70 g maka

Glazura:

100 g bele čokolade

1 Priprema:

Pomešajte brašno sa praškom za pecivo i prosejite u činiju. Dodajte ostale sastojke i pomoću miksera (metlice) prvo na najnižoj, potom na najvišoj brzini umesite glatko testo. Lagano ga pobrašnite i na radnoj ploči, koju ste takođe malo posuli brašnom, još malo kratko izmesite, pa stavite na hladno oko 15 min. Testo podelite na 8 jednakih delova, od njih oblikujte valjke debljine olovke, pa ih isecite na komade dužine 4 - 5 cm. Oblikujte ih tako da krajevi budu nešto tanji, savijte kiflice i položite ih na tepsiju koji ste obložili masnim papirom.

Temperatura rerne otprilike 200 °C

Temperatura rerne sa vrućim vazduhom otprilike 180 °C

Nivo rerne: srednja

2 Ispečene kiflice skinite sa tepsije sa masnim papirom i ostavite ih da se ohlade.

3 Glazura:

Otopite čokoladu sa malo ulja na pari. Uronite krajeve kiflica, položite ih na masni papir i ostavite da odstoje dok se glazura ne stvrdne. Kada glazura postane prečvrsta ponovo je zagrejte.