

Сусамени кифлички със сирене



Продукти за 64 кифлички: 200 гр. св.мас, 6 с.л. олио, 1 кубче мая, 1 ч.л. сол, 1 ч.л. захар, 2 яйца, 1 ч.ч. топло прясно мляко, 1 кг. брашно и още малко при разточването. Продукти за плънката: 600 гр. сирене, 4 яйца, 2 с.л. прясно мляко и сусам за поръсване.

Приготвяне: Кубчето мая и 1 с.л. захар се разтварят в малко от топлото мляко. В дълбока купа се поставят предварително разтопената св.мас, олиото, топлото прясно мляко, двете яйца и 1 ч.л.сол. Всичко се разбърква. Прибавя се малко по малко и брашното, както и разтворената мая. Омесва се меко тесто. Остава се да втаса на топло, докато удвои обема си. За плънката: Натрошава се сиренето и се разбърква с трите яйца и белтъка на четвъртото яйце. Към останалия жълтък се прибавят 2 с.л. прясно мляко. С тази смес ще се гланцират кифличките и накрая ще се поръсят със сусама. Когато тестото втаса се разпределя на 8 топки. Всяка топка се разточва на кръгла кора и се разрязва на 8 триъгълника. Поставя се малко от плънката и се завиват във формата на кифличка. Намазват се и се поръсват със сусама. Пекат се в тавичка, покрита с хартия за печене на 180-190°. Чудесни кифлички за следобедна закуска, поднесени с кисело мляко. Аз приготвих и 8 кифлички с пълнеж от сирене и сладко по избор, поръсени с канела. Те са за любителите на сладко-солени ястия.

