



Кифли со фил бадеми

Слатки меки кифлички со крем сирење во тестото и фил од мелени бадеми.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **8 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 150 грама крем сирење
- 1 јајце
- 1 жолчка
- 80 грама шеќер
- 1 ванилин шеќер
- 1 прашок за печиво
- 3 лажици млеко
- 6 лажици масло
- кора од лимон
- прстофат сол
- 400 грама брашно

За ФИЛ ќе ви треба:

- 120 грама мелени бадеми
- 60 грама шеќер
- 1 лажиче рум
- 1 белка
- 2-3 лажици млеко по потреба

Чекор 1

За подготовка на филот прво измелете ги бадемите и измешајте ги со шеќерот, белката и румот. Во случај филот да е густ разредете го со млеко.

Чекор 2

Со помош на миксер замесете го тестото.

Прво изматете го крем сирењето со јајцата и жолчката, па додајте ги шеќерот, ванилиниот шеќер, пецивото, млекото, маслото, кора од лимон и прстофат сол.

Додајте го и брашното и замесете меко тесто.

Исукајте кора и поделете ја на делови. На секое парче ставете фил и завиткајте кифличка.

Чекор 3

Печете во загреана рерна на 180 степени околу 10 минути.



Чекор 4

Сервирајте ги и додека се топли наросете ги со шеќер во прав.

Совет

Во зависност од вашиот вкус, румот во филот може да го изоставите или да го замените со екстракт од ванила.

Користени производи:



Округла тава



Нутрибулет



Статичен миксер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk