СНАКС

Кифлички с тиква и сирене



Меки кифлички от печена тиква и брашно от спелта, с малко сирене и извара вътре. Удобен снакс за малки ръчички, който лесно взимате и на разходка.

Подготовка: 85 мин **Готвене:** 50 мин **Общо:** 135 мин **Порции:** 6
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Средно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 200 гр. тиква, обелена и почистена от семките
- 300 гр. брашно от спелта (и още малко за разточване)
- 80 гр. кисело мляко
- 1 яйце
- 3 с.л. зехтин
- ½ ч.л. сода бикарбонат
- 1 с.л. нарязан пресен копър
- 80 гр. обезсолено сирене
- 80 гр. извара
- 1 с.л. кисело мляко и 1 с.л. прясно мляко за намазване

Начин на приготвяне

1. Накиснете сиренето в студена вода за поне 1 час, като смените водата веднъж, и го отцедете добре.
2. Загрейте фурната на 200°C и застелете тава с хартия за печене.
3. Нарежете тиквата на кубчета около 2 см, подредете ги в тавата и ги печете 25-30 минути, докато омекнат напълно и краищата им леко покафенеят.
4. Намачкайте тиквата с вилица в купа и я оставете да се охлади леко, за да не се сготви яйцето. Намалете фурната на 190°C.
5. Добавете към тиквата киселото мляко, яйцето, зехтина и копъра и разбъркайте.
6. Смесете содата с брашното, добавете ги на части и омесете меко, леко лепкаво тесто.
7. Натрошете сиренето на ситно в отделна купа и го смесете с изварата.
8. Разделете тестото на две и разточете всяка част на кръг, дебел около ½ см.
9. Нарежете всеки кръг на 12 триъгълника, като пица.
10. Сложете малко от плънката на широкия край на всеки триъгълник и го навийте към върха.
11. Подредете кифличките в тавата с върха надолу, на малко разстояние една от друга.

12. Смесете лъжицата кисело мляко с лъжицата прясно мляко и намажете кифличките отгоре.
13. Печете 18-20 минути, докато хванат златист цвят отгоре.
14. Оставете ги да се охладят поне 10 минути, защото плънката вътре задържа топлината.

Съхранение

- Съхранявайте в плътно затворена кутия в хладилник до 2 дни.
- Преди повторна консумация затоплете леко във фурна за няколко минути.

Замразяване

- Замразете охладените кифлички в плътно затворен плик до 1 месец, размразете при стайна температура и затоплете леко във фурна преди хранене.

Съвети

- Можете да изпечете тиквата предварително, вечерта преди това. Намачкана, тя издържа до 3 дни в затворена кутия в хладилника и тогава остава само да замесите тестото.
- Можете да използвате само извара, 160 гр., ако търсите още по-мек вкус.