Kolac s pivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**piva
- **1 dl**ulja
- **malo**rendane limunove kore
- **2**žumanceta
- **1 kesica**praška za pecivo
- **po potrebi**brašna
- **350 g**šecera
- **3 dl**vode
- **2 kesice**vanilin šecera
- **malo**mlevenih oraha
- **malo**džema

Priprema

Pivo, ulje, limunovu koricu i prašak za pecivo, pomešati i dodavati brašno. Zamesiti testo. Od testa uzimati kuglice velicine oraha, rastanjiti i unutra staviti orahe ili džem, spojiti krajeve i peci desetak minuta, da blago porumene na 180 C. Skuvati sirup od vanilinog šecera, šecera, vode, malo ree nego za tulumbe. Gotove kolace ostaviit da se prohlade, pa ih natapati u sirup sa svih strana. Sirup treba da bude mlak. Zatim kolace valjati u orahe. Najbolje je praviti ih dan ranije.

Savet