

# **Kokos kiflice sa pivom**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **800 g**brašna
- **4 dl**ulja
- **2 dl**piva
- **1 kesica**praška za pecivo
- **400 g**kokosa

### **Za sirup:**

- **2 dl**vode
- **400 g**šecera
- **1/2 kesice**vanilin šecera
- **malolimunovog** soka

## **Priprema**

Brašnu dodati prašak za pecivo, ulje i pivo. Umesiti glatko testo, ostaviti da odstoji u frižideru oko sat vremena. Za to vreme pripremiti sirup, na smanjenoj temperaturi ga kuvati oko 10 minuta, ostaviti da se hlađi. Praviti manje kiflice od testa. Peci ih na 180 C - 200 C, 30 minuta... Vruće kiflice umakati u ohlađen sirup, pa uvaljati u kokos.

Kiflice su natopljene i socne...

**Savet**