Pivcici (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl**piva
- **2 dl**ulja
- **600 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **2 kašike**kakaa
- **100 g**oraha

Preliv (šerbet):

- **650 g**šecera
- **5 dl**vode
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Pre nego zamesimo testo prvo skuvamo preliv od šecera (5 min.) i ostavimo da se hladi. Zamesiti testo od piva, brašna, peciva i ulja. Zamešeno testo podeliti na pola pa u jedan deo dodati 2 kašike kakaa. Od belog dela odvojimo cetri l optice, ovo isto se ponovi i sa tamnim delom. Razviti jedan beli deo i jedan tamni deo pa stavimo kore jednu preko druge i još malo razvijemo. Zatim iseci na trokutice (na 16 delova). Na svaki deo staviti po pola oraha i uviti u kiflicu.

Peci na 180 C 15 minuta. Ispecene pivcice provlaciti kroz preliv pa u kokos ili u mlevene orahe.

Savet

Sjajan postan slatkiš....uvek ih pravim duplo..