

Srca sa pivom i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 2 **cašepiva**
- 800 **g**brašna
- 3 **dlulja**
- 1 **kesica**praška za pecivo

Za nadev:

- 2 **dlvode**
- 1/2 **kesice**vanilin šecera
- 400 **g**šecera
- **malol**imunovog soka

i još:

- 300 **g**mlevenog oraha
- 200 **g**cokolade

Priprema

Brašnu dodati prašak za pecivo, ulje i pivo. Umesiti glatko testo i ostaviti da odstoji u frižideru oko sat vremena.

Za to vreme pripremiti sirup. Na nižoj temperaturi otopiti sve sastojke.

Od testa praviti srca kalupom, pa peci na 190 stepeni 30-tak minuta.

Pecena srca topiti u pripremljen sirup, pa reati na plato. Svako srce preliti sa po malo otopljene cokolade i posuti orasima.

Savet