

Pivcici (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 ml** piva
- **250 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Za sirup:

- **500 g** šećera
- **500 ml** vode
- **1** limun

Za fil:

- **2** zaleene pomorandže
- **100 g** šećera

I još:

- **200 g** mlevenog oraha

Priprema

Prvo pripremiti fil. U šerpicu staviti šećer i izrendanu pomorandžu i kuvati dok se masa ne počne zgušnjavati. Ostaviti da se ohladi. Skuvati i sirup. U šerpicu staviti vodu i šećer i kuvati dok se ne počne zgušnjavati, pa dodati isjecen limun i ostaviti da se prohladi. Zatim pripremiti tijesto. U zdjelu staviti pivo, ulje i brašno pomiješano sa praškom za pecivo, pa zamijesiti tijesto. Uzeti malo tijesta pa između dlanova razvuci u krug, staviti malo fila i napraviti lopticu. Reati u pleh obložen papirom za pečenje (svaku lopticu malo pritisnuti). Peci na 220 C oko 25 minuta. Pecene pivčice preliti sa prohladenim sirupom i ostaviti da upiju tečnost. Zatim ih valjati u mljevene orahe.

Savet