

Kiflice sa orasima (pivcici)

Sastojci

Potrebno je:

- 1 čaša piva
- 2 čaše ulja
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer
- brašno po potrebi (testo treba da bude srednje tvrdoće)
- 100 g oraha

Šerbet:

- 1,5 čaša šećera
- 2 čaše vode

Priprema

Zamesiti testo. Od testa praviti manje kuglice. Kuglice raspljeskati (kao pljeskavicu) i staviti orah i zamotati kao kiflicu. Redjati na pek-papir.

Staviti da se pece na 180 stepeni. Peci ih sve dok ne porumene.

Skuvati šerbet (da baci par ključa).

Kada se ohladi sirup, prelići kiflice. Ne treba ih dugo držati u sirupu. Tek toliko da se malo natope. Valjati u mlevene orahe ili u kokosovo brašno.