

## ***Kiflice sa pivom (2)***

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 600 g brašna
- 3 dl ulja
- 3 dl piva
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer

#### **Sirup:**

- 250 g šećera
- 2,5 dl vode

#### **Za filovanje:**

- pekmez (džem po izboru)

#### **Za posipanje:**

- 200 g mlevenih oraħa

### **Priprema**

Brašno, ulje, pivo, prašak za pecivo i vanil šećer, sjediniti i umesiti testo. Od testa oblikovati 8 loptica. Svaku lopticu razviti i od nje iseci 8 trouglova.

Svaki filovati sa malo pekmeza i uviti u kiflicu. Kiflice peci na 200 C dok ne porumene.

Skuvati sirup od šećera i vode.

Svaku kiflicu na kratko pustiti u sirup i odmah uvaljati u mlevene oraħe.