# *Kiflice od piva punjene marmeladom*

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **500 g**oštrog brašna
- **2 dl**ulja
- **2 dl**piva
- **malo**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**oštrog brašna za umesiti i pobrašniti

**Za nadev:**

- **150 g**marmelade

**Za sirup:**

- **300 g**kristal šecera
- **2 dl**vode
- **1**limun - sok

**Za posipanje:**

- **150 g**mlevenih oraha
- **3 kašike**kristal šecera

## Priprema

Brašno sa praškom za pecivo prosejati, staviti u posudu za mucenje, dodati so, ulje i pivo i mikserom mutilicom za testo dobro umutiti. Staviti na pobrašnjanu podlogu i rukama dobro izraditi testo. Testo podeliti na 4 loptice (ja sam dobila testo ukupne težine 900 g i podelila na loptice od po 225 g).

Prvo jednu lopticu razvaljati u krug promera cca 25 cm, i podeliti prvo na 4 dela.

Svaki od 4 dela podeliti na još 2 dela i dobije se 16 trouglova.

Na svaki trougao na vanjski deo kruga staviti najmanju kašicicu marmelade (ja sam radila sa domacom marmeladom od narandže) i uvijati kiflice prema unutrašnjem delu kruga.

Tepsiju od rerne premazati margarinom i gusto slagati kiflice u sedam redova po devet kiflica u redu, a jednu smestiti gde stane. Postupak ponoviti sa ostale 3 lopte testa. Od ove kolicine testa dobije se 64 kiflice.

Staviti peci u zagrejanu rernu na temperaturu od 170 stepeni (rerna sa ventilatorom – ukljucen donji grejac i ventilator) i peci 20 minuta uz povremeno okretanje tepsije. Dok se peku kiflice napraviti sirup od šecera, vode i limunovog soka, koji treba da se kuva na srednjoj temperaturi 20 minuta, uz mešanje.

Tepsiju sa pecenim kiflicama izvaditi iz rerne i preliti sa pripremljenim sirupom.

Nakon 10 minuta okrenuti kiflice da i gornja strana upije sirup.

Pustiti kiflice da odstoje u sirupu oko 20 minuta. Mlevene orahe pomešati sa kristal šecerom i u tanjir stavljati po 2-3 kašike te mešavine. Nakositi tepsiju na jednu stranu da se sirup slije i svaku kiflicu provuci sa svih strana kroz sirup, da bi lakše primile posip.

Svaku kiflicu dobro namocenu sirupom uvaljati u mešavinu mlevenih oraha i kristal šecera.

Kiflice slagati na tacnu za posluženje.

## Savet

Ove kiflice su veoma sone, meke i izdašne, a nisu previše slatke.