

Pivcici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** šaljicepiva
- **6** šaljicaulja
- **2**praška za pecivo
- **800-900** gbrašna

Sirup:

- **600** gšecera
- **300** mlvode
- **2**vanil šecera

I još:

- cetvrtine ili polovine oraha
- mleveni orasi ili kokos brašno

Priprema

Pomešati ulje i pivo, dodati brašno i prašak za pecivo i zamesiti testo. Praviti kuglice zeljene velicine, unutra staviti orah, malo ih pritisnuti dlanovima i režati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci u rerni zagrejanj na 180 stepeni da porumene (oko 20 minuta). Skuvati sirup od šecera i vode, dodati vanil šecer. Kad provri, kuvati još 5 minuta. Vruće keksice topiti u prohladjen sirup pa uvaljati u mlevene orahe ili kokos. Prijatno!

Savet

Ja sam koristila šoljicu od 150ml.