

Pijane LAV kiflice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **700 g**brašna
- 1 prašak za pecivo
- **500 ml**Lav piva
- **2 dl**ulja
- **po potrebi**pekmez

Sirup:

- **4 šoljice**šecera
- **3 šoljice**vode

Priprema

Sjediniti brašno, prašak za pecivo, pivo i ulje, pa umesiti testo, da se ne lepi za prste. Podeliti testo na 4 lopte.

Svaku loptu razviti oklagijom što tanje i iseci na 16 trouglova. Svaki trougao filovati pekmezom i uviti u kiflicu.

Kiflice reati u podmazan pleh i peci, ali da ostanu blede.

Za sirup skuvati vodu i šefer, pa u vruc sirup umakati ispecene kiflice i ostaviti da malo odstoje u njemu.

Savet