

Kiflice sa pivom (4)



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Za kiflice:

- **15 šoljica** brašna
- **3 šoljice** piva
- **4 šoljice** ulja
- **1 kesica** prašak za pecivo
- džem

Priprema

Testo umestiti i podeliti na osam lopti i svaku loptu razvuci što tanje i iseci na osmine. Svaku osminu premazati pekmezom po želji. Urolati i peci oko 20 minuta na 220 C. Vruce uvaljati u prah šećer.

Savet

Testo ostaviti da se odmori pre razvlaenje oko 15 min.,a šoljice za kafu neka budu manje.