

Kolac s pivom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl piva
- 1 dl ulja
- malo rendane limunove kore
- 2 žumanceta
- 1 kesica praška za pecivo
- po potrebi brašna
- 350 g šećera
- 3 dl vode
- 2 kesice vanilin šećera
- malo mlevenih oraha
- malo džema

Priprema

Pivo, ulje, limunovu koru i prašak za pecivo, pomešati i dodavati brašno. Zamesiti testo. Od testa uzimati kuglice velicine oraha, rastanjiti i unutra staviti orahe ili džem, spojiti krajeve i peci desetak minuta, da blago porumene na 180 C. Skuvati sirup od vanilinog šećera, šećera, vode, malo ree nego za tulumbe. Gotove kolace ostaviti da se prohlade, pa ih natapati u sirup sa svih strana. Sirup treba da bude mlak. Zatim kolace valjati u orahe. Najbolje je praviti ih dan ranije.

Savet