

## *Kokos kiflice sa pivom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **800 g** brašna
- **4 dl** ulja
- **2 dl** piva
- **1 kesica** praška za pecivo
- **400 g** kokosa

#### **Za sirup:**

- **2 dl** vode
- **400 g** šećera
- **1/2 kesice** vanilin šećera
- **malolimunovog** soka

### **Priprema**

Brašnu dodati prašak za pecivo, ulje i pivo. Umesiti glatko testo, ostaviti da odstoji u frižideru oko sat vremena. Za to vreme pripremiti sirup, na smanjenoj temperaturi ga kuvati oko 10 minuta, ostaviti da se hladi. Praviti manje kiflice od testa. Peci ih na 180 C - 200 C, 30 minuta... Vruće kiflice umakati u ohla?en sirup, pa uvaljati u kokos.

Kiflice su natopljene i socne...

**Savet**