

Posne punjene pivarice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dl piva
- 2 dl ulja
- 100 g griza
- 500 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za punjenje:

- 100 g suvog grožđa
- 100 g mlevenih oraha
- 2 kašikeruma
- 2 kašikedžema od šljiva ili kajsija

Za sirup:

- 650 g šećera
- 5 dl vode
- 1 kesica vanilin šećera

Za posipanje:

- mleveni orah

Priprema

Prvo napraviti sirup. U posudu staviti šećer, vodu i vanilin šećer, kuvati od kad prokljuca 5 minuta. Ostaviti da se ohladi. U posudu staviti pivo i ulje da provri, skinuti sa vatre i dodati griz, brašno i prašak za pecivo. Dobro izmešati i staviti na radnu površinu da se malo prohladi. Za to vreme napraviti punjenje: Suvo grožđe oprati ocediti od vode, sitno iseckati i preliteri sa rumom da malo stane, pa dodati mlevene orahe i džem. Masu umutiti da se sjedini. Dok je još testo toplo praviti kolacice. Testo podeliti na 33 dela. Svaki deo rukama razvaljati na rendetu (ili kao ja na spravici za ukrašavanje torti od šlaga), staviti 1 kašičicu punjenja i spojiti krajeve, da punjenje dođe unutra. Staviti u pleh. Peci na 180 stepeni 30-35 minuta. Hladnim sirupom preliteri kolacice i ostaviti da stanu 15 minuta, pa prevrnuti na drugu stranu da stanu 15 minuta i vratiti u prvobitan položaj. Kada upiju sirup i kad se ohlade posuti ih mlevenim orasima.

Savet