Srca sa pivom i orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **2 čaše**piva
- **800 g**brašna
- **3 dl**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

Za nadev:

- **2 dl**vode
- **1/2 kesice**vanilin šecera
- **400 g**šecera
- **malo**limunovog soka

i još:

- **300 g**mlevenog oraha
- **200 g**cokolade

Priprema

Brašnu dodati prašak za pecivo, ulje i pivo. Umesiti glatko testo i ostaviti da odstoji u frižideru oko sat vremena.

Za to vreme pripremiti sirup. Na nižoj temperaturi otopiti sve sastojke.

Od testa praviti srca kalupom, pa peci na 190 stepeni 30-tak minuta.

Pecena srca topiti u pripremljen sirup, pa reati na plato. Svako srce preliti sa po malo otopljene cokolade i posuti orasima.

Savet