

Posne kiflice sa pivom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 šoljice piva
- 4 šoljice ulja
- 600-700 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 300 g šecera
- kokos ili orah
- džem

Priprema

Zamesiti 2 šoljice piva, 4 šoljice ulja, 600 do 700 g brašna i 1 prašak za pecivo.

Dobro umešanu masu razvuci oklagijom i vaditi vecom cašom krugove, u sredinu staviti džem i uvijati kiflice. Reati ih u pleh i staviti u dobro zagrejanu rernu da se peku.

Ušpinovati 300 g šecera sa 1 cašom vode i potapati vruce kiflice.

Ocediti ih i uvaljati u kokos ili mlevene orahe.