

Pijane orah kifle



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje (don-kafe)**ulja
- **1 šoljapiva**
- **600 g**brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za sirup:

- **1-2 šolje**šecera
- **2-3 šolje**vode

I još

- mleveni orah

Priprema

U ogovarajucu posudu stavite brašno i umešajte prašak za pecivo, zatim dodajte ulje i pivo. Zamesite testo (ako treba dodajte još malo brašna). Odmah rastanjite testo i pravite kiflice. Pecite u zagrejanom pecnici da porumene. Za to vreme ušpinujte šecer i vodu (ne mnogo). Vruce kiflice potapajte u vreo spin (da omekšaju) i pospite ih

mlevenim orasima.

Savet

Mi ove kiflice obožavamo nadam se da će se i vama svideti, Prijatno!!!!!!