

Pijane kifle



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **2 kesice** praška za pecivo
- **4 šoljice** piva
- **8 šoljice** ulja
- džem

Sirup:

- **500 g** šecera
- **500 ml** vode
- **1** limun
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera

Priprema

Umesiti brašno, prašak za pecivo, pivo i ulje. Testo podeliti na 4 dela, svaki deo razvuci i okruglu koru, iseci na 8 dela, staviti po kašicicu džema i uvijati kifle. Kifle reati u tepsiju koja je obložena pek papirom i peci na 200 C.

Skuvati sirup od šecera, vode i limuna.

Pecene kifle provuci kroz hladan sirup i valjati u mešavinu mlevenih oraha i kristal šecera.

Savet