

Pivske kiflice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml**pivo
- **100 ml**ulja
- **400 g**brašna
- **1/2 kesic**apraška za pecivo
- **1 kesic**avanilin šecera
- Fil:
- pekmez od šljiva
- Šerbet:
- **300 g**šecera
- **180 ml**vode

Priprema

U posudu staviti brašno zatim dodati pivo, ulje, prašak za pecivo i vanilin šecer. Testo zamesiti i podeliti na 4 jednake jufke. Jufke razviti u krug i iseci na osmine (može i na više delova). Svaku kiflicu puniti pekmezom i reati u nauljenom plehu za pecenje. Peci na 180 C dok ne porumene. Skuvati šerbet od šecera i vode, pa pecene i hladne kiflice umakati u vruc šerbet. Okretati ih sa svih strana da lepo upiju. Uvaljati kiflice u kokos.

Savet