

## ***Kolac s pivom (2)***



težina: **lako**

za: **11** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**šecera
- **200 ml**vode
- **450 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 ml**piva
- **250 ml**ulja
- **200 g**mlevenih oraha

### **Priprema**

Najpre u šerpu staviti 300 g šecera i sipati 200 ml vode. Promešati i staviti na ringlu. Uključiti istu :)... Kad provri, ostaviti još minut-dva, pa skloniti s ringle da se hladi...

Isključiti ringlu i uključiti rernu da se zagreva na 220 stepeni :)...

U dublju posudu staviti brašno, prašak za pecivo, pivo i ulje. Mešati (npr. viljuškom - dok može :)), a onda mesiti testo rukama... Negde desetak-petnaestak minuta... Dok vam ne dosadi :)...

Zatim uzeti pleh (od šporeta). Podmazati ga i praviti maaale kuglice... Svaku odozgo malo pritisnete... Bude ih dosta... Sa malim razmakom izme?u... :) Evo slike, pa brojite :)...

Stavite u rernu. Za 15-20 minuta pogledajte... U me?uvremenu možete da sameljete orahe:))... Meni su odozdo kolacici uvek peceniji... A odozgo samo blago rumeni... Ukusniji su kad budu malo tamniji (ali ne tamni)...

Otprilike ovako...

Šim izvadite iz rerne, prelijte ih sirupom, koji se već ohladio... Slobodno sipite sav sirup... Ostavite da odstoje 2-3 minuta, a onda ih okrenite... (da upiju i sa druge strane).

I odmah - jedan po jedan kolacic uvaljajte u orahe... To ide sporo... taman dok dođete do kraja, kolacici će upiti sav sirup... Ako vam ipak ostane još sirupa u plehu, slobodno prelijte preko već „uvaljanih“ kolacica :)... Ostavite da malo odstoje... I uživajte :)! Prijatno!

**Savet**