

Pivcici (3)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **250 ml**piva
- **250 ml**ulja
- **1** kesica praprška za pecivo

Za sirup:

- **500 g**šecera
- **500 ml**vode
- **1**limun

Za fil:

- **2**zaleene pomorandže
- **100 g**šecera

I još:

- **200 gm**levenog oraha

Priprema

Prvo pripremiti fil. U šerpicu staviti šećer i izrendanu pomorandžu i kuvati dok se masa ne pocne zgušnjavati. Ostaviti da se ohladi. Skuvati i sirup. U šerpicu staviti vodu i šećer i kuvati dok se ne pocne zgušnjavati, pa dodati isjecen limun i ostaviti da se prohladi. Zatim pripremiti tijesto. U zdjelu staviti pivo, ulje i brašno pomiješano sa praškom za pecivo, pa zamijesiti tijesto. Uzeti malo tijesta pa između dlanova razvuci u krug, staviti malo fila i napraviti lopticu. Reati u pleh obložen papirom za pecenje (svaku lopticu malo pritisnuti). Peci na 220 C oko 25 minuta. Pecene pivcice prelit sa prohlaenim sirupom i ostaviti da upiju tečnost. Zatim ih valjati u mljevene orahe.

Savet