

Kolacici sa pivom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **200 ml** ulja
- **100 ml** piva
- **1 kesica** praška za pecivo
- **400 g** šecera
- **200 ml** vode
- **1 kesica** vanilin šecera
- jezgro oraha
- mleveni orasi

Priprema

Pomešati ulje i pivo, dodati brašno i prašak za pecivo i zamesiti testo. Praviti kuglice željene velicine, unutra staviti orah, malo ih pritisnuti dlanovima i režati u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko 30 minuta u rerni zagrejanj na 180C. Skuvati sirup od šecera i vode, dodati vanilin šecer. Kad provri, kuvati još 5 minuta. Vruće kolacice topiti u prohlavljen sirup pa uvaljati u mlevene orahe. Prijatno!

Savet