# *Embargo kiflice*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **500 g** brašna
- **2 šoljice**piva
- **3 šoljice**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo

**Za punjenje i posipanje:**

- **po potrebi**polovine oraha
- kokos
- mleveni orah

**Za preliv:**

- **3 šoljice** vode
- **3 šoljice**šecera

## Priprema

Za ove kiflice potrebna je mala šoljica za kafu od 70 ml i to je mera za sve sastojke. U ciniju staviti brašno prosejano sa praškom za pecivo, dodati ulje i pivo. Umesiti testo, podeliti na dve obge. Testo je malo tvre. Stavite ga pod prozirnu foliju i ostavite sat vremena da odmara. Za to vreme testo omekša i fino se razvije u krug. Seci na trouglove po svom izboru da li želite male ili vece kiflice. Ja pravim male. Na svaki pocetak staviti pola oraha i lagano uviti svaku kiflicu. Peci na pek papiru na 180 C i paziti da ostanu bele, ne treba ih prepeci.

Dok se kiflice peku pripremiti preliv. Vodu i šecer samo prokuvati toliko da se šecer samo otopi . Odmah vruce kiflice umakati i malo držati u šeceru da upiju, pa ih onda uvaljati u kokos ili lešnike...

## Savet

Fine su i mekane.