

## **Pivcici (4)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **4** šoljiceulja
- **1** šoljicamlevenih oraha
- **2** šoljicepiva
- **550** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

#### **Za sirup:**

- **300** gšecera
- **200** mlvode

#### **Za valjanje:**

- **300** gmlevenih oraha

### **Priprema**

Najpre pripremiti sirup - ušpinovati 300 g šecera i 200 ml vode, pa ostaviti sa strane da se hladi, dok se pripremaju kiflice.

Ulje, pivo, mlevene orahe i brašno u koje je umešan prašak za pecivo zamesiti tako da se dobije testo od koga

mogu da se oblikuju kiflice. Kidati pomalo testa i rukama oblikovati kiflice. Krajeve malo saviti da se dobije oblik potkovice.

Re?ati ih na pleh obložen pek - papirom i peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Sasvim malo ih prohladiti, pa ih, još vruce, umakati u hladan sirup i valjati u mlevene orahe.

## **Savet**