

## **Pivcici (4)**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Za testo:**

- **4 šoljice ulja**
- **1 šoljica mlevenih oraha**
- **2 šoljice piva**
- **550 g brašna**
- **1 kesica praška za pecivo**

#### **Za sirup:**

- **300 g šećera**
- **200 ml vode**

#### **Za valjanje:**

- **300 g mlevenih oraha**

### **Priprema**

Najpre pripremiti sirup - ušpinovati 300 g šećera i 200 ml vode, pa ostaviti sa strane da se hlađi, 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.

Reati ih na pleh obložen pek - papirom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

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

### **Savet**