Pivcici (5)

težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrbno je:

- **500 ml**piva
- **300 ml**ulja
- **1 kesica**prašaka za pecivo
- **1 kg**brašna
- **100 g**šecera u prahu
- **3 kesice**burbon vanile
- **100 g** mlevenih lešnika
- **200 g**džema od šljiva

Sirup za pivcice:

- **300 g**šecera
- **po potrebi**vode

Priprema

U ciniji za mešenje sipati pivo i ulje. Dodati prašak za pecivo. Izmešati. Postepeno dodavati brašno. Umesiti mekano testo. (Testo ima dosta ulja tako da se lepo odvaja od cinije i ne treba da se lepi na rukama).

Od testa kidati loptice velicine oraha. Rastanjiti na dlanu. Dodati pola kašicice dzema ili mlevenih lešnika. Skupiti vrhove testa ka sredini i praviti korpicu.

Korpice redjati u pleh. Peci na 250 C oko 30 minuta ili dok ne porumene.

Sirup za pivcice: U šerpu staviti šecer i vodu koliko da ogrezne šecer.Staviti na tihoj varti da provri. Kad provri kuvati oko 5 minuta. Skloniti sa ringle. Vruce pivcice natapati sa svih strana u sirup.

Zatim ih posipati šecerom u prahu izmešanim sa burbon vanilom. Redjati na poslužavniku.

Ostaviti da se prohlade i služiti.

Savet

Jako ukusni starinski kolaii! Mekani, tope se u ustima! Ja sam pravila sa džemom od šljiva i sa mlevenim lešnicima.... Ne mogu da se odluim koji su ukusniji