

Posne kiflice bez šecera



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 šoljice** ulja
- **1 šoljica** piva
- **150 g** mlevenih oraha
- **1** kaša šecera
- **1** kaša vode
- **po želji** pekmeza

Priprema

Brašno i prašak za pecivo zamesiti sa uljem i pivom u meko testo. Rastanjiti što tanje testo u ploču i seci trouglove male. Staviti malo pekmeza, uviti u kiflu i peci 15 minuta na 180 stepeni. Šecer i vodu provreti da se rastopi šecer, kiflice potapati, vaditi i valjati u mlevene orahe.

Savet

Kiflice kada se izvade iz sirupa, staviti ih na tacnu da se ocede pa onda ih valjati u orahe.