

Kiflice pivarice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **400 g**brašna
- **200 ml**ulja
- **100 ml**piva
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 prso**hvatsoli
- **300 g**pekmeza po želji
- **1 limun** - kora

Sirup:

- **200 ml**vode
- **100 g**šecera
- **malolimunovog soka**
- **100 gm**levenih oraha

Priprema

Pomešati brašno, so, prašak za pecivo, dodati pivo, ulje i narendanu koru limuna, pa zamesiti testo. Testo podeliti na 4 dela i oblikovati loptice.

Svaku lopticu razvuci u krug i iseci na 8 trouglova. Na svakom trouglu, na širem delu staviti malo pekmeza pa zamotat kiflice.

U pleh staviti papir za pecenje pa poreati kiflice. Peci ih oko 25 minuta na 180 stepeni.

Skuvati sirup od šecera i vode kome ste dodali malo limunovog soka i pustiti da se krcka na laganoj vatri desetak minuta kako bi se sirup zgušnuo. Nakon toga skloniti sa strane da se prohladi. Tople kiflice spustati u prohlaen sirup, pa ih uvaljati u mlevene orahe.

Savet