

Pivarice sa orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **4** dlulja
- **2** dl piva
- **1** kesica praška za pecivo

Sirup:

- **350 g** šecera
- **2** dl vode
- **3** vanilin šecera

Za valjanje:

- **500 g** oraha

Priprema

Pomešajte brašno i prašak za pecivo, dodajte ulje, pivo i umesiti testo. Ostavite testo da odstoji oko jedan sat. Za to vreme skuvajte šećerni sirup tako što vodu, šećer i vanillin šećer prokuvate na tihoj vatri nekih 10 minuta nakon ključanja (da se dobije malo gušći sirup) i ostaviti da se ohladi. Od testa praviti po želji nešto kao polumesece, kiflice ili loptice i poreati ih u pleh. Ja sam pravila nešto slično kiflicama. Peci na 180 stepeni nekih tridesetak minuta, pazite da se ne prepeku treba da ostanu bele. Izvaditi ih, stavljajte ih u sirup, a zatim uvaljajte u orahe.

Savet