

Slatke posne kokos kiflice sa pivom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **100 ml** piva
- **200 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Za sirup:

- **200 ml** vode
- **300 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Prvo skuvati sirup: U šerpicu sam staviti šećer, vanil secer i vodu pa kuvati 10-ak minuta na laganoj vatri. Ostaviti da se ohladi.

Brašno, prašak za pecivo pomesati. Potom dodati pivo, ulje i umesiti testo. Otkidati male komadice testa, oblikovati kiflice i slagati ih u pleh na papir za pečenje. Razviti pa ručno praviti oblike. Kiflice peći na 180-200 stepeni nekih 15 do 20 minuta (da ostanu bele). Izvaditi ih da se malo prohlade pa ih utapati u sirup nek od stoje malo, a zatim uvaljati u kokos. Prijatno!

Savet