Posne kiflice sa pivom (2)

Sastojci

Za testo:

- 1 dl piva
- 2 dl ulja
- 1 prašak za pecivo
- brasno po potrebi (oko 800 g)

Za sirup:

- 400 g šecera
- 2 dl vode
- 1 vanilin šecer
- kokos ili orah

Priprema

Od piva, ulja, brašna i praška za pecivo umesiti testo. Od testa oblikovati kiflice i redjati ih u prethodno podmazani pleh (li staviti pek-papir).

Kiflice peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni 30 minuta.

U meuvremenu pripremiti sirup. U šerpi na šporetu staviti da provri voda sa šecerom i vanilin šecerom.

Sirup skoloniti sa šporeta i ostaviti da se prohladi.

Kiflice izvaditi iz rerne i dok su još vruce ibacati u sirup da upiju, pa ih uvaljati u orah ili kokos.