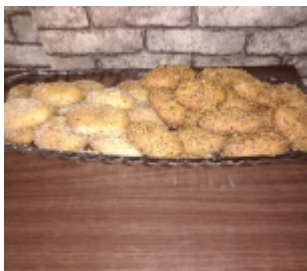


Pivcici (6)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **3 šoljice**piva
- **2 šoljice**ulja
- **3 šoljice**kristal šecera
- **1 kesica**prašaka za pecivo
- **po potrebi**brašno

Umak:

- **5 šoljica**kristal šecera
- **5 šoljica**vode

Za valjanje:

- mleveni orah
- mleveni lešnik

Priprema

U posudu sjediniti šecer i pivo. Mešati dok se ne istopi. Dodati ulje i prašak za pecivo. Brašno postepeno dodavati, mesiti dok se ne dobije testo koje se ne lepi za ruke. Ja sam potrosila oko 600g brašna.

Praviti pivcice unutra staviti rezgu oraha. Peci na 200°C 15 minuta.

Pecene ubaciti u ušpinovan šećer pa uvaljati u orahe ili lešnik.

Savet

Ja sam koristila manje šoljice za kafu. Po želi mogu se uvaljati u kokos ili posuti okoladom.