

Kiflice sa pivom (2)

Sastojci

Testo:

- 600 g brašna
- 3 dl ulja
- 3 dl piva
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer

Sirup:

- 250 g šećera
- 2,5 dl vode

Za filovanje:

- pekmez (džem po izboru)

Za posipanje:

- 200 g mlevenih oraha

Priprema

Brašno, ulje, pivo, prašak za pecivo i vanil šećer, sjediniti i umesiti testo. Od testa oblikovati 8 loptica. Svaku lopticu razviti i od nje iseci 8 trouglova.

Svaki filovati sa malo pekmeza i uviti u kiflicu. Kiflice peci na 200 C dok ne porumene.

Skuvati sirup od šećera i vode.

Svaku kiflicu na kratko pustiti u sirup i odmah uvaljati u mlevene orahe.