

Prhke kiflice sa pivom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

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

Fil:

- **po potrebi** jezgro oraha

Sirup:

- **210 ml** vode
- **150 g** šećera

Za valjanje kiflica:

- **po potrebi** kokosovo brašno
- **po potrebi** mleveni lešnici

Priprema

U ciniju uliti pivo i ulje. Brašno izmešati sa praškom za pecivo i dodavati u ciniju, umesiti glatko testo. Podeliti

na dva dela i ostaviti da odmori 30 minuta. Kad testo odmori svaki deo razvuci u krug na radnu površinu. Iseci na delove (ukoliko želite male kiflice secite manje delove), Na svaki deo staviti jezgro oraha i uviti kiflicu. Poreati u plehu na papir na pečenje i peci na 180C pazeci da ostanu svetle boje.

U šerpicu sipati vodu i dodati šećer. Promešati i staviti da proključa. Kad proključa sirup je gotov.

Vruće kiflice stavljati u šerpicu da upiju sirup i valjati ih u kokos ili lešnike.

Savet