

Kiflice



55 st



60 min

Potrebno je

- 800 gr brasna
- 400 ml ulja
- 200 ml piva(bez alkoholnog)
- 1 prasak za pecivo

Za sirup:

- 300 gr secera
- 200 ml vode
- Sok od 1 limuna
- Ca 150 gr ljesnjaka, oraha ili badema

Porjeklo recepta

Receptet je iz bakine kuhinje uvijek dobar i lak za napraviti.Receptet koji se prenosi s generacije na generaciju.Vrlo lako se pravi i dugo traje.

Kako uraditi

1. Brašno pomešati sa praškom za pecivo. Dodati ulje, pivo i zamesiti testo. Mera šoljice je 75ml, to su one šoljice iz kojih se nekad pila kafa.
2. Oblikovati tanke kiflice jer će se uvećati pečenjem. Peći na 200 stepeni.
3. Ušpinovati šećer sa vodom, ređe nego za slatko. Kiflice potapati u vruć sirup i valjati po želji u mlevene orahe, kokos, mleveni lešnik ...

