

# Pivarki – ölkakor med kokos

750052



Under 60  
min



12  
ingredienser



Medel

Testa att baka pivarki – ölkakor från Balkan. Pivo betyder öl vilket har gett namn till dessa kakor med öl i degen som traditionellt fylls med valnötter eller marmelad och rullas i sockerlag och kokos



## Ingredienser 16 st

### Sockerlag

- 1 dl strösocker
- 3/4 dl vatten
- 1 1/2 msk färskpressad citronjuice (1/2 msk motsvarar 1/2 citron)
- 1 dl hackade valnötter
- ca 6 1/2 dl vetemjöl
- 1 tsk bakpulver
- 2 tsk vaniljsocker
- 2 krm salt
- 2 msk strösocker
- 2 dl rapsolja
- 1 dl ljus öl (lager)
- ca 1 dl riven kokos

## Gör så här

**Sockerlag:** Koka upp socker, vatten och citronjuice. Låt småkoka 5 minuter. Låt svalna helt.

Sätt ugnen på 200°C.

Hacka valnötterna. Blanda alla torra ingredienser förutom valnötter och kokos i en bunke. Häll i olja och öl. Knåda ihop till en deg.

Dela degen i 16 bitar (för 16 st). Tryck eller kavla ut varje bit till ca 10 cm i diameter. Lägg 1–2 tsk valnötter i mitten och vik ihop och rulla till en boll, ca 5 cm stor. Platta till lite och lägg på en bakplåtspappersklädd plåt.

Grädda i mitten av ugnen ca 15 minuter eller tills kakorna börjar få färg. Ta ut och låt svalna på plåten. Häll kokos på ett fat.

Doppa ovansidan av kakorna i sockerlag och sedan i kokos.