

Urmašice (5)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 3 šoljiceulja
- 3 šoljicešecera
- 1 šoljicakiselog mleka
- 1prashačak za pecivo
- na vrh nožasode bikarbone
- 1vanil-šecer
- 1limun - korica
- po potrebi brašna

Šerbet:

- 1 l vode
- 800-1000 g šecera
- 1limun

Priprema

Izmutiti dobro jaja viljuškom, pa dodati sve mokre sastojke. Malo po malo dodavati brašno i suve sastojke, dok se ne dobije srednje tvrdo testo. Nauljenim rukama kidati komadice testa velicine oraha, praviti urmašice i reati ih u pleh. Svaku blago bockati viljuškom da se naprave sare, ili ih spljostiti preko rendeta. Peci u zagrejanoj rerni dok ne porumene. Skuvati šerbet i preliti urmašice. Poklopiti, s vremenom na vreme ih okrenuti da lepo upiju sirup.

Savet

Vrue urmašice prelivamo hladnim šerbetom, ili obrnuto, ali obavezno jedno mora biti hladno.