

## ***Tulumbe koje se peku***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** dl vode
- **1** dl ulja
- **300 g** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **5** jaja

#### **Za sirup:**

- **800 g** šecera
- **5** dl vode
- **1/2** limuna

### **Priprema**

Prvo spremite sirup: Šecer i vodu kuvati kad provri 7-8 minuta na jakoj vatri (kad sporije ključa treba da se kuva malo duže) i pred kraj dodati kriške limuna. Ostaviti da se ohladi. Staviti da provri 4 dl vode i 1 dl ulja, kad provri skinuti sa vatre, dodati postepeno 300 g brašna pomešanog sa praškom za pecivo. Dobro masu izmešati. Kad se testo ohladi dodati jedno po jedno jaje mešajući mikserom. Špricom istiskivati tulumbe velicine 5-6cm. Peci na 180 stepeni 25 minuta ne otvarati pecnicu. Vruće tulumbe staviti u hladan sirup.

### **Savet**