

Urmašice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 125 g margarina
- 1 šoljica (od 1 dl) ulja
- 2 jajeta
- 3 šoljice brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- brašno

Sirup:

- 8 dl vode
- 400 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 1/2 limuna

Priprema

Zamesiti testo od margarina, ulja, jaja, šećera, praška za pecivo i brašna. Testo da bude mekše toliko da se ne lepi za ruke. Otkidati delice testa praviti urmašice i redjati u pleh. Peci dok ne dobiju zlatno žutu boju. Sirup: U posudu staviti šećer i vodu, kuvati 10 minuta od kad provri pa dodati vanilin šećer i kriške od 1/2 limuna. Hladnim sirupom preliti pecene tople urmašice.

Savet