Urmašice (6)

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **2 caše od 2 dl**ulja
- **1 cašа**vode
- **700 g**brašna
- **1 kesica**prašak za pecivo

Sirup:

- **2 caše**šecera
- **1,5 cašа**vode
- **2 kriške**limuna

Priprema

U posudu staviti ulje i vodu. Staviti na vatru da prokljuca, pa dodati polako brašno i prašak za pecivo, neprestano mešajuci. Skinuti sa vatre i dobro izmešati. Testo prohladiti, praviti urmašice i peci na 200 stepeni, dok ne dobiju zlatno žutu boju. Kada se ispeku, tople preliti toplim sirupom. Sirup: Šecer, vodu i kriške limuna, staviti da vri i to kad provri, da vri 3 minuta.

Savet