

Urmašice sa grizom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- 250 g margarina
- 1,5 šoljica (šoljica od 80 ml) šećera u prahu
- 4 šoljice griza
- 9 šoljica brašna
- 2 jaja
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kašika soka od limuna

Sirup:

- 4 čaše (čaša od 200 ml) vode
- 4 čaše šećera
- 1/2 limuna

...i za premazivanje urmašica:

- 1 žumance
- 2 kašike mleka

Priprema

Testo: Omekšali margarin staviti u vanglicu. Dodati šećer u prahu i umutiti (viljuškom) penasto. Zatim dodati sve navedene sastojke i umesiti testo.

Od umešenog testa odvajati male loptice (malo veće od oraha) i praviti ovalne oblike, debljine 1 cm. Krajevi su špicasti. Poreati ih u pleh, preko pek papira.

Poreane urmašice premazati mešavinom žumanceta i mleka. Sa viljuškom (spoljašnja strana) blago utisnuti šare. Staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 190 stepeni, dok ne porumene.

Sirup: Vodu, sa šećerom i limunom, staviti da proključa. Od momenta ključanja kuvati 15 minuta. Skloniti sa šporeta i ostaviti 10-ak minuta da se sirup malo prohladi.

Pecene urmašice izvaditi iz rerne, ostaviti da se prohlade i odstraniti pek papir. Prohlaene urmašice preliti vrućim sirupom (iz dva puta - preliti jedanput, pustiti da upiju sok, pa preliti ostatkom sirupa) i ostaviti da se dobro ohlade i upiju sav sirup. Najbolje ih ostaviti preko noci u frižider. Sutradan uživajte u ukusu ovih urmašica, jer se prosto tope u ustima.

Savet