

Rolat hurmasice



težina: **srednje**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tijesto:

- **200 g** margarina
- **10 kašika** šećera
- 2 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- **30 kašika** brašna

Za fil:

- **200 g** mljeveni oraha
- **1 kašika** kakao
- **1 šolja** šećera
- **1/2 šolja** emulijeka

Agda:

- **35 kašika** šećera
- **600 ml** vode

Priprema

Sve sastojke za tijesto izmiješati, pazite da svi sastojci budu sobne temperature. Tijesto podijelite u dva dijela i ostavite u frižider da malo odstoji.

U meuvremenu sjediniti sve sastojke za fil.

Izvadite tijesto i razvijte. Stavite pola fila na jendo tijesto i urolajte kao za rolat. Isto ponoviti i sa drugim dijelom. Kad je tijesto urolano opet ga ostaviti u frižider, kratko, jer ce se tako lakše rezati hurmašice.

U meuvremenu dok se tijesto hladi staviti sirup da se kuha.

Izvaditi tijesto iz frižidera i sijeci na kolutice i reati u tepsiju.

Peci na 180 stepeni oko 30 minuta.

Kad su pecene preliteri vruć sirup preko vrućih hurmašica.

Savet