

Tulumbe (8)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml**vode
- **180 ml** ulja
- **300 g** brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **6** jaja
- **prstohvatsoli**

Za sirup:

- **750 g** šecera
- **500 ml**vode
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1** limun

Priprema

Sirup: U šerpu staviti 500 ml vode i 750 g šecera da provri. Skloniti sa vatre dodati kolutice limuna i ostaviti da se sirup ohladi. Ohlaenim sirupom preliteri tulumbe. Testo: U šerpu staviti 500 ml vode i 180 dl ulja. Kada provri skinuti sa šporeta i dodati 300 g brašna pomešanog sa praškom za pecivo. Sjediniti masu varjacom da nema grudvica i dobro ohladiti. Kada se masa ohladi dodati 6 jaja i lagano sjediniti. Masu staviti u špric za tulumbe i istisnuti u pleh dužine 5 cm. Peci na 190 C oko 30 minuta, dok ne porumene.

Savet