

Tulumbe iz rerne (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 4 dl vode
- 30 g margarina
- 1 dl ulja
- 300 g brašna
- 5-6 jaja (zavisno od klase)
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1 kašičica šećera
- 1/2 kašičice soli

Za sirup:

- 8 dl vode
- 500 g šećera
- 1 limun

Priprema

Skuvajte sirup za preliv gustine tecnog meda, i pri kraju stavite dobro opran limun isecen na kolutove, sklonite sa vatre i ostavite ga da se dobro ohladi. U sud stavite vodu, ulje, margarin, šecer i so da provri, pa u to dodajte brašno sa praškom za pecivo. Dobro varjacom promešajte da se dobije grudva testa. Sklonite i u mlako testo dodajte jedno po jedno jaje i mutite (ja koristim mikser sa dodatkom dela za testo). Istiskujte testo pomocu šprica za tulumbe na pleh podmazan uljem ili prekriven papirom za pecenje. Tulumbe pecite u zagrejanoj rerni na 230-250 C, oko pola sata, tj. dok ne porumene. Rernu ne otvarajte u toku pecenja.

Pecene tulumbe odmah stavljajte u hladan sirup.

Savet

Tulumbe na ovaj nain se mnogo brže pripremaju, ekonominije su, jer se ne prže u ulju, a samim tim su i zdravije, sa manje masnoe. Od istog testa mogu se napraviti i princes krofne.