

Urmašice sa orasima (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 20 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 6 kašika šecera
- 250 g margarina
- 15 kašika oraha

Agda:

- 500 ml vode
- 500 g šecera
- 1 limun

Priprema

Prvo staviti da se kuva agda, za to vreme limun iseci na kolutove. Kada je agda na pola kuvana dodamo i limun da se kuva. Kuvati dok se ne dobije lep sirup.

Brašno i prašak za pecivo pomešati, pa dodati šecer i orahe pa i to izmešati. Zatim dodati jaje i na pari rastopljeni margarin. Ovu smesu dobro ujednaciti.

Oblikovati urmacice sa bockave strane rende.

Oblikovane urmašice poredjati u pleh. Ubaciti u zagrejanu rernu i peci 20-tak minuta na 200C.

Toplom agdom zaliti vrele urmašice, ostaviti ih na hladnom da upiju svu tecnost.

Savet