

Hurmašice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina za kolace
- **1** jaje
- **1 kašik** cvrstog jogurta
- **2 kašike** ulja
- **1** limun (Izrendane kore)
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **oko 5** kašabrašna

Za sirup:

- **3** kaševode
- **3** kašešecera
- **par kapi** limuna

Priprema

Prvo stavite da prokuha šerbet. 3 kaše vode, i šecera stavite da prokuha. Kada prokuha, dodajte par kapi limuna i stavite da se ohladi.

Margarin istopiti. U zdjelu staviti 3 čaše brašna, prašak za pecivo, vanilin šećer, jogurt, jaje, ulje, koricu limuna. Dodati istopljeni margarin i zamjesiti tijesto. Polako dodavati i ostale 2 čaše brašna, (možda će Vam trebati i manje, zavisi od brašna).

Hurmašice oblikovati, i peci na 180°C oko 35 minuta, dok ne dobiju lijepu žutu boju. Vruće hurmašice zaliti hladnim šerbetom. Prijatno.

Savet