

Tatlike sa kokosom i urmama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gputera ili margarina
- **100** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- 2jajeta
- **100** gkokosa
- **300** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za punjenje:

- **300** gociščenih urmi
- **100** gmlevenih oraha
- **1** kašicicacimeta

Za sirup:

- **500** gšecera
- **7** dlvode
- **1** kesicavanilin šecera
- **1/2**limuna

Priprema

Napraviti sirup. U posudu staviti šefer, vodu i vanilin šefer, kuvati od kad provri 5 minuta. Na kraju dodati sok od 1/2 limuna i ostaviti da se ohladi. Umutiti puter sa šeferom, vanilin šeferom, dodati jaja, kokos, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo i ostaviti u frižideru 1 sat. Za to vreme napraviti punjenje. Urme ocistiti od koštica i sitno iseckati, dodati krupnije mlevene orahe i cimet. Zamesiti (ako su urme dosta suve dodati par kašika vode i zamesiti). Odstajalo testo podeliti na 2 dela i oblikovati u prutic dužine 40 cm. Od punjnjia mokrim rukama napraviti 2 prutica dužine 40 cm. Prutic od testa razvaljati malo u širinu na sredinu staviti prutic od punjenja krajeve testa spojiti da punjenje doe unutra.

Rebrastom dašcicom pritisnuti punjeni prutic da bude širine 6 cm. Oštrim nožem seci trokutice staviti na kalup podmazan uljem. Tako uraditi i sa drugim pruticem od testa i punjenja. Peci na 180 stepeni 20 minuta da porumene. Hladnim sirupom preliti tople tatlike i ostaviti da upiju sirup. Najbolje je ostaviti preko noci da odstoje.

Savet