Urmašice nalik tulumbama



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **150 g**šecera
- **2**vanilin šecera
- **150 g**otopljenog putera
- **500 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**šecera
- **400 ml**vode
- **1**limun isecen na kolutove
- **100 ml**gustog jogurta

Priprema

Žicom umutite šecer i jaja, sa dodatkom vanile. Dodajte istopljen puter i jogurt. Postepeno dodajte brašno u koje ste umešali prašak za pecivo. Testo treba da se odvaja od posude.

Pleh obložite papirom za pecenje. Testo stavite u špric za tulumbe i istisnite na papir. Pecite na 200 oko 20 minuta.

Od pola kila šecera i 400 ml vode skuvajte sirup pa dodajte limun. Možete dodati i kokosovo brašno. Po želji. Hladnim sirupom prelijte vruce kolace.

Savet