

Integralne urmašice



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **125 ml** mleka
- **125 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** narandža - kora
- **100 g** integralnog raženog brašna
- **oko 400 g** brašna tip 500

Sirup:

- **250 g** šecera
- **250 ml** vode
- **1** narandža - sok

Priprema

U dublji sud viljuškom umutiti 2 jaja, dodati mleko, ulje, rendanu koru od narandže, 1 prašak za pecivo i integralno raženo brašno. Sjediniti lepo smesu, a zatim dodavati brašno tip 500 i umestiti glatko testo.

Od testa kidati loptice (malo veće od velicine oraha), lopticu rastanjiti na rende i lagano rukom uviti u urmašicu. Reati u podmazan pleh.

Uрмаšice peci u zagrejanoj rerni na 200 C. Skuvati sirup - staviti da vri 5 minuta voda i šecer dodati sok od

narandže i skloniti sa vatre. Pecene urmašice preliteri sirup i povremeno ih okretati u plehu kako bi upile što više sirup. Prijatno!

Savet