

Urmašice sa kokosom (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**margarina
- 2jajeta
- **150 g**šecera
- **100 g**kokosa
- **400 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za preliv:

- **500 g**šecera
- **700 ml**vode
- 1limun

Priprema

Margarin omekšao na sobnoj temperaturi par sati, umutiti sa jajima i šecerom. Dodati kokos, brašno pomešano sa praškom za pecivo, i umesiti glatko testo.

Uzeti malo testa, napraviti kuglicu. Uzeti rende u razvuci testo preko njega da bi se preslikale šare. Testo sa obe strane saviti i oblikovati. Reati u pleh i peci ih na 200 C oko 25 minuta, dok lepo ne porumene.

Dok se urmašice peku, pripremiti sirup. Staviti vodu da prokljuca, zatim dodati šecer i limun (dobro opran) isecen na kolutove. Pustiti da preliv vri 3 minuta, zatim smanjiti temperaturu tek toliko da preliv ostane vruc.

Gotove urmašice preliteri. Ostaviti da odstojc, upiju sirup i ohlade se.

Savet

Kola je soan i mekan.