

oko-koko urmašice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šoljice topljenog maslaca
- 3 šoljice šećera
- 1 šoljica kiselog mleka
- oko 600-700 g brašna
- na vrh noža sode bikarbone
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g kokosovog brašna
- 1 kašičica rendane limunove kore

Šerbet:

- 4 čaše (od 2 dl) šećera
- 2,5 čaše vode
- 2 limuna

I još:

- 100 g čokolade
- malo kokosovog brašna

Priprema

Jaja ovlaš izmutiti sa šećerom viljuškom, dodati kiselo mleko i otopljen i ohlaen maslac. Brašno podeliti na dva dela, pa u jedan umešati sodu bikarbonu i prašak za pecivo, pa ga dodati u mokre sastojke. Staviti i kokosovo brašno i rendanu limunovu koricu. Mesiti rukom, pa od druge polovine brašna dodavati malo po malo, dok se ne dobije fino testo koje se ne lepi za ruke. Kolicina brašna zavisi od velicine jaja i od toga kakvo je brašno, neko više, a neko manje upija tecnost, zato je bolje kad je brašno podeljeno na dva dela, pa se druga polovina lako može dodati...Kada se dobije odgovarajuće testo, nauljenim rukama se odvajaju kuglice velicine manjeg oraha, napravi se valjčić i pritisne preko rendeta. Reati kolacice u nauljen pleh pazeci da se napravi razmak, jer će prilikom pečenja narasti. Ugrejati pecnicu na 200 stepeni i peci nekih dvadesetak minuta, što, opet, zavivisi od pecnice, ali, gotove su kad fino porumene... Skuvati šerbet sa limunom. Da li ćete kuvati prvo sirup, pa ostaviti da se ohladi, ili ćete čekati da se urmašice ohlade, a potom ih preliti toplim šerbetom je stvar izbora, samo je bitno da jedno od to dvoje mora biti hladno, znaci hladan šerbet-vruće urmašice, ili obrnuto. Ja, licno, prelivam hladne urmašice toplim sirupom...Ostaviti ih da dobro upiju preliv, a potom otopiti čokoladu na pari, pa umakati jedan kraj urmašica u nju i posuti kokosovim brašnom.

Savet

Kad je testo glatko i ne lepi se za ruke, to je prava vrstina testa. Ne mogu da dam precizne mere brašna, jer ponavljam, zavisi od velicine jaja, brašna koje se koristi, ali, oseti se pod rukom, treba da bude takvo da se može lako oblikovati...Moja šoljica je ona mala za crnu kafu, i izađe od 74-80 urmašica, ni previše malih ni prevelikih...