

Najbrže hurmašice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za hurmašice:

- 1,5 **caš**aulja
- 1,5 **caš**avode
- 3 **kaš**ikepekmeza od jabuka
- 28-30 **kaš**ikabrašna
- 1 **š**oljicasusama
- 1 **š**oljicalana
- 1 **kes**icapraška za pecivo

Za agdu:

- 7 **š**oljica (**f**ildžana)šecera
- 2 **caš**evode
- 3 **kaš**ikepekmeza od jabuka

Priprema

Ulje, vodu i pekmez staviti da prokuhaju. Skinuti sa ringle i dodati brašno, prašak za pecivo, susam i lan i miješati neprekidno dok se ne napravi glatka smjesa. Smjesa je malo mekša nego obicne hurmašice, ali tako treba. Oblikovati hurmašice i reati u tepsiju, NE uljiti tepsiju.

Peci na 250°C nekih 15-20 minuta. One i budu mekše kada ih pipnete vrele, ali dovoljno su pecene.

Za to vrijeme staviti agdu da kuha, kada prokljuca ostaviti da vri još 5-7 minuta i skloniti. Vrele hurmašice zaliti

vrelom zaljevom.

Savet

Hurmašice su odline za iznenadne goste, potrebno vam je samo 7 minuta da ih napravite i stavite u penicu. Bar je meni toliko trebalo.