

Najbrže hurmašice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za hurmašice:

- **1,5 cašaulja**
- **1,5 cašavode**
- **3 kašikepekmeza od jabuka**
- **28-30 kašikabrašna**
- **1 šoljicasusama**
- **1 šoljicalana**
- **1 kesicaprška za pecivo**

Za agdu:

- **7 šoljica (fildžana)šecera**
- **2 caševode**
- **3 kašikepekmeza 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 obične 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.