

Urmašice (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 150 g brašna
- 150 g ostrog brašna
- 1 kesica praska za pecivo
- 200 g maslaca/margarina
- 1 čaša (180 g) kiselog mleka
- 600 g šećera
- 1 l vode
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 limun

Priprema

Skuvati gust sirup od vode i šećera, kad provri, kuvati 10ak minuta. Dodati vanilin šećer i limun očišćen i isecen na kolutove. Prokuvati još malo. Ohladiti.

Maslac/margarin istopiti i prohladiti pa umešati brašno i prašak za pecivo. Dodati žumanca i kiselo mleko i rukom umesiti srednje tvrdo testo. Nauljenim rukama kidati komadice testa velicine oraha, praviti urmašice i reati ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pečenje.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanj na 180C. Vruće urmašice preliti hladnim sirupom. Poklopiti, s vremena na vreme ih okrenuti, da upiju sirup. Uživajte u ukusu!

Savet