

Hurmašice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **2** šoljice ulja
- **2** šoljice šecera
- **po potrebi** brašna
- **1/2** kesice praska za pecivo
- **80** g margarina

Agda:

- **9** šoljica šecera
- **11** šoljica vode
- malo limunovog soka

Priprema

Umitite jaja sa šecerom, uljem i istopljenim margarinom. Postepeno dodavati brašno i prašak za pecivo dok se ne dobije masa srednje tvrdoce. Od tijesta oblikovati kuglice malo ih spljostiti i pritisnuti uz ribez (na najsitnije) napraviti oblik kocke ili kako želite. Tepsiju sasvim malo namastite i reajte hurmašice. Pecite ih na 200-220 stepeni dok ne porumene.

Za to vrijeme napraviti agdu tako što ušpete šecer u šerpu i prelijete ga vodom i dodate sok od limuna. Ostavite da se zagrije dok se šecer ne istopi.

Pecene hurmašice zaliti agdom i poklopiti da se hurmašice ohlade i upiju agdu.

Savet

Uživajte.