

Urmašice (11)



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 2 **šoljice** kristal šecera
- 1 vanilin šecer
- 2 **šoljice** ulja
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 500 g brašna
- 100 g kokosa
- 1 **strugan** kora od pomorandže

Sirup:

- 500 g kristal šecera
- 750 ml vode

Priprema

Umutiti žicom za lupanje jaja, kristal šecer i vanilin šecer.

Mutiti sve dok se ne rastopi. NIKAKO MIKSEREOM samo žicom. Dodati ulje i prašak za pecivo.

Dodati kokos i strugnu koru od pomorandže. Postepeno dodavati brašno i mesiti rukom. Testo treba da bude cvrsto da se ne lepi za ruke.

Praviti male valjcice i utisnuti na rende da ostanu rupice.

Slagati u podmazan pleh.

Peci dok ne porumeni. Dok se peku. U posudu staviti 500 g šecera i 750 ml vode mešati dok se ne istopi.

Pecene urmašice preliteri sirupom dok su vrele.

Savet

Možete da izbacite kokos i pomorandžu. Ili umesto pomorandže dodate koru od limuna.