

## **Hurmašice sa pekmezom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 šoljatecnog pekmeza**
- **1 šoljaulja**
- **1 šoljamleka**
- **1/2 šoljevode**
- **3 šoljebrašna**

#### **Za agdu-sirup:**

- **1 šoljavode**
- **1 šoljašecera**

### **Priprema**

Nekad su naj jednostavnije stvari najbolje i najsladje, pogotovo kad te secaju na detinstvo. Ja ih zovem pekmezli hurmašice. :) jer su sa pekmezom od jabuka (koji je kao med) dakle mala šolja za kafu. :) kakva se kafa nekad pila, a ne kao sad. :) Šolju pekmeza, šolju ulja, šolju mleka pola šolje vode staviti da provri, i lepo izmešati, skloniti sa šporeta i umešati 3 šolje brašna. Praviti kuglice velicine oraha( ja sam tako, a može i veće) napraviti valjak i blago pritisnuti na rende, slagati na pouljenu tepsiju. U vrucu rernu na 180 stepeni peci, ja sam ih pekla deset minuta ali to sve zavisi od rerne i velicine hurmašica. Sirup: šolja šecera i šolja vode, kuvati, kad se sirup malo zgusne, preliti pecene hurmašice ostaviti da se ohlede i uživati. :) Ukoliko želite možete staviti i krišku dve u agdu limuna.

**Savet**