

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 najjednostavnije 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 vece) 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