

Posne urmašice



Sastojci

Potrebno je:

- 2 caše (od 2 dl) ulja
- 1 caša vode
- 700 g glatkog brašna
- 1 praška za pecivo

Sirup:

- 2 caše (od 2 dl) šecera
- 1,5 caša vode
- 2 kriške limuna

Priprema

U posudu staviti ulje i vodu. Staviti na vatru da prokljuca, pa dodati polako brašno i prašak za pecivo, neprestano mešajući. Skinuti sa vatre i dobro izmešati.

Testo prohladiti, praviti urmašice i peci na 200 stepeni, dok ne dobiju zlatno žutu boju. Kada se ispeku, tople preliti toplim sirupom.

Sirup: Šecer, vodu i kriške limuna, staviti da vri i to kad provri, da vri 3 minuta.