Tulumbe



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

- **400 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **300 g**oštrog brašna
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **5**jaja

Sirup

- **700 g**šecera
- **500 ml**vode
- **nekoliko kriški**limuna

Priprema

Vodu, ulje i so staviti da provri. Izmaknuti sa vatre i u to dodati prosejano oštro brašno i prašak za pecivo te dobro promešati varjacom. Dobro ohladiti i u hladno testo dodavati jedno po jedno jaja. Puniti kalup za tulumbe i peci u dobokom ulju dok ne dobiju zlatno žutu boju. Ohlaene tulumbe preliti vrelim sirupom koji se pravi na sledeci nacin: u 500 ml vode dodati 700 g šecera nakratko prokuvati, po želji dodati par kriški limuna.

Savet

Dešavalo mi se da tulumbe nee da se ispeku iznutra. Okolo su savršene unutra žive. Zato uvek prvu proverim

otvorim je i ako je "živkasta" ja u testo dodam još jedno extra jaje.