Hurmašice - prave starinske



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**maslac
- **7 kašika**ulja
- **1**jaje
- **1/2 ljuske od jajeta**sirceta
- **20-22 kašike**brašna (zavisi od vrste brašna)
- **na vrh noža**praška za pecivo
- Šerbet:
- **2 šolje (2,5 dl)**šecera
- **1 šolja**vode
- **1/2**limuna

Priprema

Pjenasto umutiti, maslac, ulje, dodati jaje i sirce i još mikserom mutiti da se dobro upjeni. Zatim dodato brašno i prašak za pecivo. Tjesto je mekano, ali se ne ljepi za ruke.

Tijesto podjeliti na 20 komada hurmašica.

Oblikovati hurmašice.

Napraviti zaljev.

Hurmašica peci na 200 stepeni ili 180 stepeni zavisi od rerne oko 30 minuta. Oko 5 minuta ped kraj pecenja,

napravite zaljev i kada provrije kuhate ga samo 1-2 minuta stavite limun isjecen na kolutove. Vrucim zaljevom preliti hurmašice, takoe vruce. Polako ih preljevajte postepeno sa sirupom u jednom momentu ce se dignuti sa tepsije i tad su vam sigurno uspjele.

Ohladiti i spremne su za jelo.

Savet