

Bakine urmašice



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Tijesto:

- **1** čaša od jogurtaulja
- **2** kašikešecera
- **malo više od 1/2** čaševode
- **po potrebi**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **oko 50** goraha

Preliv:

- **2** šolješecera
- **oko 2** šoljevode

Priprema

Pomiješati ulje, dvije kašike šecera i više od polovine čaše od jogurta vode i staviti to da provri. Nakon toga dodati brašno i prašak za pecivo. Stavite toliko brašna da smjesa bude mekana, ne mnogo cvrsta, a i ne mnogo žitka. Sve to fino umijesiti. Praviti željene oblike kolacica i u svaki staviti po komadic oraha. Staviti u rernu na oko pola sata. Dok se urmašice peku, pomiješati dvije šolje šecera i dvije šolje vode i sačekati dok to provri. Kada su kolaci gotovi preliter ih ovim prelivom. Prijatno!

Savet