

# **Urmašice**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150** gmekog brašna
- **150** goštrog brašna
- **200** gmargarina
- 1 prašak za pecivo
- **1** cašakiselog mleka
- **2** žumanceta

### **Za šerbet:**

- **500** gšecera
- **1** lvode
- malosoka od limuna
- **1** vanilin šecer

## **Priprema**

Istopite margarin i mešajte ga polako mikserom dok ne pocne da se steže. Dodajte brašno, prašak za pecivo i kiselo mleko i žumanca, pa mešajte rukom, ali testo ne sme da bude ni meko ni tvrdo.

Odvajajte kuglice velicine oraha.

Napravite valjuške i oblikujte urmašice.

Redjajte u podmazan pleh i pecite 45 minuta na temperaturi od 180 stepeni. Skuvajte gust šerbet od šecera i vode, dodajte iscedjeni limuni njime prelijte prohladjene urmašice. Urmašice pospite vanilin šecerom.

### **Savet**