

Brze tulumbe



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- 250 ml vode
- 250 ml mleka
- 1 šoljica ulja
- 1 prašak za pecivo
- 300 g brašna
- 4 jajeta

fil

- 700 gr. šećera 600 ml. vode

Priprema

Staviti u šerpu da provri 250 ml vode, 250 ml mleka i šoljicu ulja. Kad provri skloniti sa vatre i dodati 300 g brašna i prašak za pecivo. Sve dobro umutiti i dodati kad se ohladi 4 jajeta, jedno po jedno, i mikserom dobro umutiti. Puniti u kalup i reat u pleh obložen pek papirom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene. Kad su gotove izvaditi ih u tepsiju i preliti filom od šećera i vode, povremeno ih okretati da se natope filom.

Savet

Mnogo su lepše kad se peku jer nisu masne kao kad se prže u ulju, a ujedno je i brže. Prijatno.