Tulumbe koje se peku



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl**vode
- **1 dl**ulja
- **300 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **5**jaja

Za sirup:

- **800 g**šecera
- **5 dl**vode
- **1/2**limuna

Priprema

Prvo spremiti sirup: Šecer i vodu kuvati kad provri 7-8 minuta na jakoj vatri (kad sporije kljuca treba da se kuva malo duže) i pred kraj dodati kriške limuna. Ostaviti da se ohladi. Staviti da provri 4 dl vode i 1dcl ulja, kad provri skinuti sa vatre, dodati postepeno 300 g brašna pomešanog sa praškom za pecivo. Dobro masu izmešati. Kad se testo ohladi dodati jedno po jedno jaje mešajuci mikserom. Špricem istiskivati tulumbe velicine 5-6cm. Peci na 180 stepeni 25 minuta ne otvarati pecnicu. Vruce tulumbe staviti u hladan sirup.

Savet