

## Urmašice (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

## Sastojci

### Testo:

- 2 **caše** od 2 **dlulja**
- 1 **cašavode**
- 700 **g**brašna
- 1 **kesica**prašak za pecivo

### Sirup:

- 2 **caše**šecera
- 1,5 **cašavode**
- 2 **kriške**limuna

## Priprema

U posudu staviti ulje i vodu. Staviti na vatru da prokljuca, pa dodati polako brašno i prašak za pecivo, neprestano mešajući. Skinuti sa vatre i dobro izmešati. Testo prohladiti, praviti urmašice i peci na 200 stepeni, dok ne dobiju zlatno žutu boju. Kada se ispeku, tople preliteri toplim sirupom. Sirup: Šecer, vodu i kriške limuna, staviti da vri i to kad provri, da vri 3 minuta.

## Savet