

Jacine tulumbe



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 **caševode**
- 1 **cašaulja**
- 2 **cašebrašna**
- 1 **kašicic**praška za pecivo
- 4 **kašike**griza
- 4jajeta

Sirup:

- 2 **caševode**
- 700 **gšecera**
- 1limun

Priprema

Vodu i ulje staviti da provri, izmaknuti sa vatre i dodati brašno, griz, pecivo i sve dobro promešati. Kad se masa potpuno ohladi mutiti mikserom i dodavati jedno po jedno jaje. Špricom reati tulumbe u podmazan pleh. Peci 15 minuta na 200 C.

Sirup-šecer, vodu i limun sraviti da vri 10 minuta. Vruce tulumbe preliti hladnim sirupom. Prijatno!

Savet