Hurmašice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **5 kašika** kristal šecera
- **220 g**margarina
- **150 ml**jogurta
- **400 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za preliv:

- **800 g**šecera kristal
- **800 ml**vode
- **1**limun

Priprema

Dobro umutite maslac (margarin) i jaja, dodajte šecer i jogurt te sve opet dobro pomešajte. Zatim postepeno dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo i malo soli dok se ne dobije masa srednje tvrdoce. Od dobijenog testa pravite loptice, pa svaku od njih oblikovati na ribežu (najsitnije rupice) da budu duguljaste i dobiju "otisak", zatim složite u pleh i peci. Pecite na 180 C dok ne porumene, otprilike pola sata. Tajna dobre hurmašice je u prelivu. Dobijete je tako da vodu i šecer 800 g šecera i 800 ml vode) skuvate, dodate sok od pola limuna, drugu polovinu narežete na krište i to sve zajedno prelijete preko pecenih hurmašica. Vruce hurmašice prelijte sa vrucim prelivom i ostavite ih preko noci da se dobro natope.

Savet