

## *Najlepše tulumbe*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2,5 dl** vode
- **1 kašika** šecera
- **1 šoljica** ulja
- **250 g** brašna
- **4** jajeta
- **2 kašike** hladne vode

#### **Za preliv:**

- **1 l** vode
- **700 g** šecera
- **1-2** limuna

### **Priprema**

Prvo se skuva preliv i to: U 1 litar vode doda se 700 g šecera i prokuva (2-3 minuta treba da kljuca). Limun iseci i staviti ga u prohlavljen preliv. Ako neko voli da se oseti kiselost limuna onda 1 iscediti, a 1 iseci na kolutove, zbog dekoracije.

Sipati 2,5 dl vode, 1 kašika šecera, 1 šoljica (od crne kafe) ulja da prokljuca i u to dodati 250 g brašna. To dobro izmešati da se dobije glatka smesa. Kada se smesa skroz ohladi, dodati 4 jajeta (1 po 1 muteci mikserom) i na kraju dodati 2 kašike hladne vode. Od ove kolicine se dobije 20 tulumbi od 15 cm dužine.

Pece se u podmazanom plehu na 220 stepeni, dok tulumbe ne porumene. Ispecene vruce tulumbe preliteri sa hladnim prelivom i ostaviti da se ohlade.

## **Savet**