

Posne tulumbe



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3** čaše (od 2 dl)vode
- **1/2** čašeulja
- **2** čašebrašna
- **500 g**šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1/2** kašicelimuntosa

Priprema

2 čaše vode i pola čaše ulja prokuvati, pa skloniti sa ringle i umešati brašno sa praškom za pecivo. Sjedininti mikserom, dodatak za testo. Ostaviti da se prohladi. Šecer preliteri sa časom vode, dodati lumuntos i staviti da se kuva, nekih 7-8 minuta. Špric za tulumbe puniti testom, pa istiskivati na pleh obložen pek papirom. Preseci na željenu velicinu tulumbe i staviti da se peku u zagrejanoj rerni na 220 C, dok ne dobiju zlatno smeju boju. Vruce tulumbe preliteri sa sirupom i ostaviti da upijaju bar dva sata.

Savet