

## Urmašice (7)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1/2 **čaše** šecera
- 2 **kašike** jogurta gustog
- 1/2 **pakle** maslaca
- 500 g brašna
- Za sirup:
- 3 **čaše** vode
- 4 **čaše** šecera
- 5 **kolutova** limuna

### Priprema

Jaja umutiti sa šecerom. Dodati jogurta, onda i pola omekšalog maslaca i brašno sa praškom za pecivo, ali postepeno i zamesiti testo. Razvuci okruglu koru, pa seci testo na kvadrate i rukom formirati valjčice.

Urmašice izbockati viljušicom, pa peci na 200 dok ne požute. Skuvati sirup od vode i šecera sa limunom, pa preliti vruce kolacice i posuti kokosom.

### Savet

Možete i modlicama vaditi testo, ako neete da imaju oblik valjka. Umesto kokosa možete ih posuti i mlevenim orasima.