

Urmašice (8)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za urmašice:

- **250 g** margarina
- **150 g** šećera
- **2** jajeta
- **600 g** brašna
- **2 g** praška za pecivo

Za sirup:

- **1** limun
- **750 ml** vode
- **500 g** šećera

Priprema

U rastopljen margarin dodati šećer i jaja, pa izmešati viljuškom, nikako mikserom. Dodati polovinu brašna prethodno pomešano sa praškom za pecivo, umešati, pa dodavati postepeno ostatak brašna i zamesiti glatko testo. Od testa praviti loptice velicine oraha. Od svake loptice napraviti valjak. Položiti rende. Bockavu stranu posuti sa malo brašna, pa svaki valjak blago utisnuti po sredini, koliko da ostanu šare i reati u suv pleh sa šarenom stranom na gore. Ukoliko želite da budu sa orasima, manji deo oraha utisnuti u sredinu valjka. Peci 20-25 minuta, da porumeni na 200 stepeni.

Dok se urmašice peku, pripremiti sirup. 750 ml vode staviti na srednju temperaturu. Kad prokljuca, dodati 500 g šećera i mešati dok se ne istopi (3 minuta), pa dodati limun isecen na kolutove i pomeriti sa ringle.

Savet

Od ove smese izađe 40-tak urmašica.