

Bakine urmašice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2jaja
- 1 kesicavanilin šecera
- 2 kašikešecera
- 1 caša (caša od 2 dl)ulja
- 1 cašajogurta
- 4,5 cašebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za sirup:

- 3 caše (caša od 2 dl)šecera
- 3 caševode
- 1/2limuna

Priprema

Prvo napraviti sirup. U posudu staviti šecer i vodu, od kad prokljuca kuvati 10 minuta. Pred kraj dodati sok od 1/2 limuna. Sirup ostaviti da se hladi. Umutiti 2 jaja sa vanilin šecerom i 2 kašike šecera, dodati ulje, jogurt, prašak za pecivo, so i 2 caše brašna. Dobro umutiti mikserom. Dodati još 2,5 caše i rukom zamesiti i izraditi testo. Testo je mekano ne lepi se za ruke. Podeliti testo na 32 loptice. Od loptica napraviti urmašice, staviti u pleh i peći na 200 stepeni 25-30 minuta, da lepo požute. Hladnim sirupom preliti tople urmašice. Posle 10-15 minuta ih prevrnuti da stanu 10 minuta pa ih opet vratiti u prvobitno stanje i ostaviti da urmašice upiju sirup.

Savet