

## Mini tolumbe



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Testo:

- **125 ml** vode
- **125 ml** mleka
- **125 ml** ulja
- **190 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **3** jajeta

### Sirup:

- **500 g** šećera
- **600 ml** vode
- **1** limun ili
- **1/2 kesice** limontusa

## Priprema

Stavimo mleko, vodu i ulje da se zagreju na ringli.

Kada provri dodamo brašno i sodu. Mešamo brzo dok ne dobijemo lopticu testa.

Dodajemo jedno po jedno jaje mešajući. Varjacom ili mikserom.

Ja sam ih pravila špricom za ukrašavanje. Napunimo špric i istiskujemo tulumbice na pek papir ili foliju.

Stavimo na 200 stepeni da se peku. Za to vreme sipamo vodu i šećer u šerpu i stavimo da se kuva.

Kada provri kuvamo još 5 minuta. Sklonimo sa ringle i dodamo limun ili limontus.

Ostavimo da se ohladi. Kada su gotove tulumbice stavljamo ih u sirup. Posle ih vadimo i stavimo u posudu u kojoj ce biti.

Prelijemo ih ostalim sirupom i ostavimo da dobro upiju sirup pa služimo.

Prijatno :-)

**Savet**