

Urmašice sa orasima (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **2** jajeta
- **20** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **6** kašikašecera
- **250** gmargarina
- **15** kašikaoraha

Agda:

- **500** mlvode
- **500** gšecera
- **1** limun

Priprema

Prvo staviti da se kuva agda, za to vreme limun iseci na kolutove. Kada je agda na pola kuvana dodamo i limun da se kuva. Kuvati dok se ne dobije lep sirup.

Brašno i prašak za pecivo pomešati, pa dodati šefer i orahe pa i to izmešati. Zatim dodati jaje i na pari rastopljeni margarin. Ovu smesu dobro ujednaciti.

Oblikovati urmacice sa bockave strane rende.

Oblikovane urmašice poredjati u pleh. Ubaciti u zagrejanu rernu i peci 20-tak minuta na 200C.

Toplom agdom zaliti vrele urmašice, ostaviti ih na hladnom da upiju svu tecnost.

Savet