Tulumbe (12)

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **450 ml**vode
- **50 ml**ulja
- **500 g**brašna
- **7**jaja
- **1 kesica**praška za pecivo

Za sirup:

- **1 kg**sitnog šecera
- **800 ml**vode
- **2 kesice**vanilin šecera

Za prženje:

- **1 l** ulja

Priprema

U šerpu staviti vodu i ulje. Kada provri dodati brašno (pomešano sa praškom za pecivo) i uz lagano mešanje kuvati oko 5 minuta. Kuvanu masu ostaviti da se potpuno ohladi.

Sirup. Staviti vodu i šecer da se kuvaju. Kada provri dodati vanilu i kuvati još 5 minuta.

Ohlaenu masu (testo) prebacimo u posudu i uz neprestano mucenje dodajemo 1 po 1 jaje. Dobro sjediniti da nema grudvica.

Uzimamo špric za tulumbe (prethodno iznutra premazan uljem) i masom punimo špric i istiskamo tulumbe na pek papir (takoe premazan uljem).

Pržiti tulumbe na vrelom ulju da lepo porumene sa svih strana.

Pržene tulumbe umacemo u prohlaen sirup i reamo u dublji pleh.

Kada su sve tulumbe gotove prelijemo sa preostalim sirupom.

Savet

Prijatno!