

## Moje urmašice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za testo:

- 1 jaje
- 150 ml kisele pavlake
- 150 g margarina
- 400 g brašna
- 2 kašike šecera
- 1 kesica praška za pecivo

#### Za sirup:

- 600 g šecera
- 900 ml vode
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 limun

### Priprema

U ciniju staviti jaje, kiselu pavlaku, margarin, brašno, prašak za pecivo i šecer. Zamesiti testo od svih tih sastojaka i podeliti na 30 loptica.

Od svake loptice oblikovati mali valjak, staviti ga na sitnu stranu rendeta, kroz sredinu pritisnuti prstom i uzdužne stranice spojiti prema sredini valjka. Režati ih u pleh, tako da strana koja je bila na rendetu bude gore. Staviti da se pece 20 minuta ili dok ne porumene na 160 stepeni.

U međuvremenu spremite sirup. Za sirup staviti šećer i vodu da provri, a kada provri, kuvati još 15 minuta. Skinuti s vatre, dodati vanilin šećer i limun isecen na kolutove. Tople urmašice zaliti vrućim sirupom. Ostaviti da se ohlade.

### **Savet**

Po želji, u testo možete dodati 100 g kokosa ili 100 g mlevenih oraha. Prijatno!