

Moje urmašice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **1** jaje
- **150** mlkisele 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. Reati 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 meuvremenu spremiti sirup. Za sirup staviti šecer i vodu da provri, a kada provri, kuvati još 15 minuta. Skinuti s vatre, dodati vanilin šecer i limun isecen na kolutove. Tople urmašice zaliti vrucim sirupom. Ostaviti da se ohlade.

Savet

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