

oko-koko urmašice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3jajeta
- 3 šoljiceotopljenog maslaca
- 3 šoljicešecera
- 1 šoljicakiselog mleka
- oko **600-700 g**brašna
- na vrh nožasode bikarbune
- 1 kesicaprška za pecivo
- **100 g**kokosovog brašna
- **1 kašicicarendane** limunove kore

Šerbet:

- **4 caše (od 2 dl)**šecera
- **2,5 caševode**
- 2limuna

I još:

- **100 g**cokolade
- **malokokosovog** brašna

Priprema

Jaja ovlaš izmutiti sa šecerom viljuškom, dodati kiselo mleko i otopljen i ohlaen maslac. Brašno podeliti na dva dela, pa u jedan umešati sodu bikarbonu i prašak za pecivo, pa ga dodati u mokre sastojke. Staviti i kokosovo brašno i rendanu limunovu koricu. Mesiti rukom, pa od druge polovine brašna dodavati malo po malo, dok se ne dobije fino testo koje se ne lepi za ruke. Kolicina brašna zavisi od velicine jaja i od toga kakvo je brašno, neko više, a neko manje upija tecnost, zato je bolje kad je brašno podeljeno na dva dela, pa se druga polovina lako može dodati...Kada se dobije odgovarajuće testo, nauljenim rukama se odvajaju kuglice velicine manjeg oraha, napravi se valjcic i pritisne preko rendeta. Reati kolacice u nauljen pleh pazeci da se napravi razmak, jer ce prilikom pecenja narasti. Ugrejati pecnicu na 200 stepeni i peci nekih dvadesetak minuta, što, opet, zavivisi od pecnice, ali, gotove su kad fino porumene... Skuvati šerbet sa limunom. Da li cete kuvati prvo sirup, pa ostaviti da se ohladi, ili cete cekati da se urmašice ohlade, a potom ih prelitи toplim šerbetom je stvar izbora, samo je bitno da jedno od to dvoje mora biti hladno, znaci hladan šerbet-vruće urmašice, ili obrnuto. Ja, licno, prelivam hladne urmašice toplim sirupom...Ostaviti ih da dobro upiju preliv, a potom otopiti cokoladu na pari, pa umakati jedan kraj urmašica u nju i posuti kokosovim brašnom.

Savet

Kad je testo glatko i ne lepi se za ruke, to je prava vrstina testa. Ne mogu da dam precizne mere brašna, jer ponavljam, zavisi od veliine jaja, brašna koje se koristi, ali, oseti se pod rukom, treba da bude takvo da se može lako oblikovati...Moja šoljica je ona mala za crnu kafu, i izae od 74-80 urmašica, ni previše malih ni prevelikih...