Urmašice (9)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**žumanceta
- **150 g**brašna
- **150 g**ostrog brašna
- **1 kesica**praska za pecivo
- **200 g**maslaca/margarina
- **1 caša (180 g)**kiselog mleka
- **600 g**šecera
- **1 l**vode
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**limun

Priprema

Skuvati gust sirup od vode i šecera, kad provri, kuvati 10ak minuta. Dodati vanilin šecer i limun ocišcen i isecen na kolutove. Prokuvati još malo. Ohladiti.

Maslac/margarin istopiti i prohladiti pa umešati brašno i prašak za pecivo. Dodati žumanca i kiselo mleko i rukom umesiti srednje tvrdo testo. Nauljenim rukama kidati komadice testa velicine oraha, praviti urmašice i reati ih u pleh, podmazan ili obložen papirom za pecenje.

Peci oko 40 minuta u rerni zagrejanoj na 180C. Vruce urmašice preliti hladnim sirupom. Poklopiti, s vremena na vreme ih okrenuti, da upiju sirup. Uživajte u ukusu!

Savet