

Hurmašice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 šoljice ulja
- 2 šoljice šećera
- po potrebi brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 80 g margarina

Agda:

- 9 šoljica šećera
- 11 šoljica vode
- malo limunovog soka

Priprema

Umitite jaja sa šećerom, uljem i istopljenim margarinom. Postepeno dodavati brašno i prašak za pecivo dok se ne dobije masa srednje tvrdoće. Od tijesta oblikovati kuglice malo ih spljostiti i pritisnuti uz ribez (na najsitnije) napraviti oblik kocke ili kako želite. Tepsiju sasvim malo namastite i reajte hurmašice. Pecite ih na 200-220 stepeni dok ne porumene.

Za to vrijeme napraviti agdu tako što ušpete šećer u šerpu i prelijete ga vodom i dodate sok od limuna. Ostavite da se zagrije dok se šećer ne istopi.

Pecene hurmašice zaliti agdom i poklopiti da se hurmašice ohlade i upiju agdu.

Savet

Uživajte.