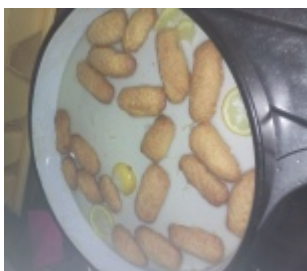


## Urmašice (10)



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250** g putera
- **1** jaje
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kesice** vanilin šecera
- **2 kašike** pavlake
- **600 g** brašna
- **100 g** oraha
- **800 g** šecera
- **1** l vode
- **1** limun

### Priprema

Ostaviti puter na sobnoj temperaturi. Staviti u zdjelu, dodati jaje, pavlaku, prašak za pecivo i 1 vanilin šecer. Polako dodavati brašno dok ne dobijete glatko ne lepljivo tijesto, znaci po potrebi brašna. Oblikovati male kuglice, pa zalijepiti za rende, dodati orah u sredinu i zamotati. Slagati na suh pleh i peci u zagrijanoj rerni na 220 stepeni, dok ne porumene.

Staviti vodu u šecer i vanilin šecer i isjecen limun na kolutice da kuha 15 minuta. Vrucom agdom preliti urmašice.

### Savet

Urmašice budu hrskave i ne preslatke!!