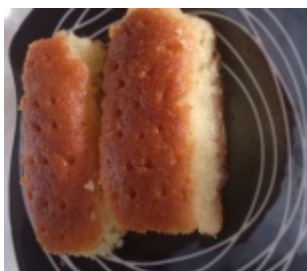


## *Hurmašice*



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 2 **caše**šecera
- 1 **caš**aulja
- **oko 500 g**brašna
- **100 g**kokosa
- 1 **kesica**praška za pecivo.
- Šerbet:
- **800 g**šecera
- **800 ml**vode

### **Priprema**

Šerbet skuvamo dok se malo zgusne i ostavimo da se ohladi. Miksamo jaja i šećer, dok se šećer otopi, dodamo ulje i miješamo. Dodamo brašno, kokos i prašak za pecivo sve miješamo mikserom dok može, a onda nastavimo rukom uz dodavanje brašna. U tepsiju dodamo ulje i podmažemo. Uzimamo po malu lopticu u ruke i pravimo hurmašice.

Tako sa savkom lopticom i reamo u tepsiju i svaku hurmašicu sa viljuškom izbodemo. Peci na 200 C oko 25 minuta.

Prelijemo saftom tople hurmašice.

## **Savet**

Ukusne hurmašice :)