

# **Urmašice (13)**



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **2** jajeta
- **2** šoljice šecera
- **2** šoljice ulja
- **8** šoljica brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo

### **Preliv:**

- **10** šoljica šecera
- **10** šoljica vode
- **1** limun

## **Priprema**

Testo zamesiti od jaja, šecera, ulja i brašna. Polako dodavati brašno da ne bude testo tvrdo.

Zatim uzimati kuglice u velicini oraha i formirati urmašicu, pa staviti na rende da bi se napravila šara. Ja sam stavljalas i orah ali ne mora. Urmašice redjati u pouljenom plehu.

Peci u rerni na 200°C dok ne dobije lepu boju.

Šecer i vodu staviti u šerpu i staviti da se kuva. Naseći limun na kolutove i dodati u šerpu. Sve kuvati 5 minuta.

Vruće urmašice preliti vrucim prelivom. Prijatno!

### **Savet**