

Urmašice (13)



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice ulja
- 8 šoljica brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Preliv:

- 10 šoljica šećera
- 10 šoljica vode
- 1 limun

Priprema

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

Zatim uzimati kuglice u veličini oraha i formirati urmašicu, pa staviti na rende da bi se napravila šara. Ja sam stavljala 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. Naseci limun na kolutove i dodati u šerpu. Sve kuvati 5 minuta.

Vruce urmašice prelići vrućim prelivom. Prijatno!

Savet