

Urmašice punjene orasima



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **420 g** brašna
- **1** jaje
- **1** belance
- **200 g** maslaca
- **150 g** gustog jogurta
- **80 g** kokosa
- **1** kesica praška za pecivo

Sirup:

- **600 g** šecera
- **800 ml** vode

... i još:

- **50 g** mlevenih oraha
- **1** žumance
- **1** kašika mleka

Priprema

U dublju posudu staviti omekšali maslac (na sobnoj temperaturi), dodati jaje i belance, pa, viljuškom, umutiti. Zatim dodati jogurt, kokos i mešavinu brašna i praška za pecivo. Rukom, dobro, zamesiti testo.

Testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu i podeliti ga na dva, jednaka, dela. Od svakog dela formirati duži valjak. Oba valjka, od testa, podeliti na po 15 jednakih delova (znaci, ukupno da ima 30 delova). Uzeti jedan deo testa i rukama napraviti valjkasti oblik. Udubiti, prstom, malo sredinu, staviti, malo, mlevenih oraha i sastaviti ivice testa (da se, opet, dobije valjkasti oblik).

Testo, zatim, staviti na stranicu rendeta, koja je ispupcena (ja ne znam zašta bi ona drugo i koristila. Meni služi, samo, za urmašice), blago pritisnuti, da bi ostale šare na testu i formirati oblik urmašice (oblik može da bude duguljast ili okrugli - kako ko želi. Ja sam pravila duguljaste urmašice). Na opisani način napravite i ostale urmašice.

Napravljene urmašice poreati u pleh, preko pek papira (tako mi je sigurnije, a možete pleh podmazati uljem, pa poreati testo). Uрмаšice premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Pecene urmašice izvaditi i ostaviti da se ohlade.

Sirup: U dublju posudu staviti šećer, preliti vodom i staviti na vatru, na srednju temperaturu. Kada tečnost provri, kuvati 10 minuta, pa skloniti da se malo prohladi. Prohlaenim sirupom preliti, hladne, urmašice i ostaviti da, urmašice, upiju sok. Poslužite i uživajte!!

Savet