

Urmašice punjene orasima



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **420** gbrašna
- **1**jaje
- **1**belance
- **200** gmaslaca
- **150** ggustog jogurta
- **80** gkokosa
- **1** kesicaprška za pecivo

Sirup:

- **600** gšecera
- **800** mlvode

... i još:

- **50** gmlevenih oraha
- **1**žumance
- **1** kašikamleka

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, jednakaka, 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 nacin napravite i ostale urmašice.

Napravljene urmašice poreati u pleh, preko pek papira (tako mi je sigurnije, a možete pleh podmazati uljem, pa poreati testo). Urmašice 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 šefer, preliti vodom i staviti na vatru, na srednju temperaturu. Kada tecnost 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