

Hurmašice (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Za testo:

- 125 g maslaca
- 50 ml ulja
- 25 g šećera
- 1 jaje
- **na vrh noža** sode bikarbone
- 1 kašika sirca
- 250 g brašna

Za agdu:

- 100 g šećera
- 200 ml vode
- 1 štapić cimeta
- 1 zvezdasti anis
- 1/2 limuna
- 1 kašika meda

Priprema

Od ove kolicone ne izađe puno hurmašica, pa ako ih volite podupljajte. Takoe i agdu možete raditi kako je vi volite, samo voda i šećer. Sa zacina ona je fina i mirisna. U šerpu stavite vodu, šećer, cimet, anis i kriške limuna, stavite kuvati na laganu vatru. im se šećer otopi kuvajte nekoliko minuta i sklonite da se ohladi. U zdelu staviti maslac sobne temperature, dodati šećer, ulje i sve dobro izmešati mikserom. Dodati jaje, izmešati. U kašikicu staviti sodu bikarbonu i sirce, sačekati da prestane da radi (pjeni se) umešati, potom lagano dodavati

brašno, mesiti na radnoj površini rukama, meni se malo lepilo pa sam dodala još oko 1 ravnu kašiku brašna. Radila sam kuglice teške 40 gr, rukom oblikovala mali valjak i pritisla na rende, (rende za rezanje povrca ima nekoliko šara, ja odabrala ove). Peci na 180 stepeni 10 do 15 minuta, zavisno od rerne. Kad je peceno, lagano prelivati po hurmašicama agdom. Vruce hurmašice, hladna agda. Ostaviti da se ohlade i upiju agdu.

Savet