

Hurmašice sa cešlja



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** gputera
- **1**jaje
- **50** gšecera
- **1** šoljajogurta
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **450** goštrog brašna
- **1** prstohvatsoli

Sirup (agda):

- **600** g šecera
- **500** mlvode
- **1**limun

Priprema

Pripremimo sastojke.

Za sirup, pomešajte vodu i šecer, zatim dodajte limun isecen na kolutove. Kada voda pocne da vri, kuvati 8-10 minuta, zatim skloniti sa ringle i ohladiti.

Umutiti puter i jaje, zatim dodajte jogurt i nastavite da mutite. Na kraju, postepeno sipajte brašno kome ste prethodno dodali prašak za pecivo i so. Promešajte varjacom da dobijete kompaktnu smesu.

Od smese odkidajte testo velicine veceg oraha. Lopticu istanjite i stavite na cešalj, zatim pritisnite.

Uvijte u polukrug (vidi sliku), zatim u sredinu utisnite badem. Ko voli može ih puniti i sa mlevenim orasima, pistacijima i sl.

Urmašice slažite na ne podmazan pleh. Pecite u zagrejanj rerni na 200 °C dok ne dobiju lepu rumenu boju. Dok su vruce, prelite sa ohlaženim sirupom.

Ovako.

Savet

Odavno se spremam, ne na daleke pute (mada i to nameravam uskoro), ve? da spremim ovu bosansku poslasticu. Kada sam videla ovaj recept kod blogo koleginice Sabi, tj na?in spremanja na ?ešalj, odmah sam rešila da i ja tako napravim, jer zaista prelepo izgleda. Ne brinite ?ešalj sam kupila nov :)