

Susam hurmašice



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml**vode
- **200 ml**ulja
- **3 kašike**pekmeza od jabuka
- **3,5 šolje (od 200 ml)**brašna
- **10 g**praška za pecivo
- **100 g**susama

Sirup:

- **2 šolje**šecera
- **250 ml**vode
- **100 ml**pekmeza od jabuka

Priprema

Prokuhati vodu, ulje i pekmez. Maknuti sa vatre, pa dodati brašno i prašak za pecivo. Umutiti, da nema grudica.

U suvoj tavi tostirati susam, pa dodati u smjesu.

Sve sjediniti, pa prohladiti. Oblikovati hurmašice. Redati u pleh. Peci na 170 C oko 45 minuta.

Prokuhati šecer, vodu i pekmez od jabuka. Na laganoj vatri kuhati 3-4 minute. Preliti pecene hurmašice, pa

ostaviti da upiju sirup.

Kada se ohlade, poslužiti...

Savet