

Urmašice (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- po potrebi brašna

Za preliv:

- 7 šoljica šećera
- 7 šoljica vode
- 1 kesica vanil šećera
- 1 limun

Priprema

U činiji umutiti varjačom ili žicom jaja sa šećerom. Kad se sjedine dodati ulje pa mutiti i dalje dok masa ne postane izjednačena i glatka. Zatim polako dodavati brašno sa praškom za pecivo, a onda ga i rukom mesiti dok se ne dobije glatko testo ni tvrdo ni meko. Kolicina brašna zavisi od velicine jaja, ali otprilike je to oko 400-450 g.

Od testa uzimati malo mase pa dlanovima oblikovati kuglice pa od njih duguljaste forme - valjke koje pritisnete na rende da urmašice dobiju karakteristicnu šaru. Testo se pritiska na izbocenu stranu rendeta koja služi da se renda ren. Urmašice reati u tanko podmazanu tepsiju ili pleh.

Urmašice peci 20 minuta na 180-200'C dok ne porumene.

Dok se peku urmasice kuvati preliv od vode i oba šecera uz limun isecen na kolutove. Preliv ne treba da bude suvise gust. Kad se izvade urmašice prelitih prelivom. Okrenuti ih posle par minuta i na drugu stranu da lepo upiju tecnost.

Poželjno je da se dobro ohlade i upiju preliv kako bi bile mekane i socne. Naravno što duže stoje lepše su.

Idealno je napraviti ih uvece pa kad prenoce služiti ih. Leti ih kad se ohlade na sobnoj temperaturi staviti ih u frižider.

Savet

Ovaj recept je lak i jednostavan a urmašice veoma ukusne. Ne treba ni mikser, a ni vagica jer se meri na šoljice. Nekada nije bilo zabune kao danas (jer se kafa pre 25-30 g poela piti iz velikih šolja za belu kafu) i kad se kaže šoljica mislilo se na onu iz koje se pila kafa (1 dl), a kad se kaže solja znalo se da je to ona od 2 dl za belu kafu ili aj.