Urmašice (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **2 dl**ulja
- **2 dl šoljice**mleka
- **1 kesica**praška za pecvo
- **1 kašicica**suvog kvasca
- **100 g**kokosa
- **600 g**brašna

Za preliv:

- **1 kg**šecera
- **8 dl**vode

Priprema

Umutiti jaja viljuškom dodati ulje, zatim mleko u kome ste razmutili kvasac, kokos, i prašak za pecivo pa postepeno dodavati brašno i umesiti testo i ostaviti da odstoji sat vremena. Od testa oblikovati kuglice, spljoštiti i slagati urmašice u nepodmazani pleh malo odmaknute jedna od druge, jer ce narasti prilikom pecenja, i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Skuvati šecer i vodu, kad prokljuca kuvati 10 minutai ohladiti preliv. Pecene urmašice preliti hladnim prelivom. Prijatno!!!

Savet