Urmašice (5)

težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g**maslaca
- **1 velika kašika**margarina sa jogurtom
- **1**veliko jaje
- **140 g**brašna (tip 400)
- **2 kašike**mlevenih oraha
- **6 kašika**ulja
- **1 prstohvat**praška za pecivo
- **1 kašika**jabukovog sirceta

Sirup:

- **330 g**šecera kristal
- **200 ml**vode
- **2 kriške**limuna
- **1**vanilin šecer

Priprema

U plasticni sud izruciti otopljen maslac na sobnoj temperaturi i dodati mu jogurt margarina i kašikom izmešati, potom dodati ulje kašiku po kašiku svo vreme muteci mikserom pa ubaciti jaje i kašiku jabukovog sirceta i mutiti masu mikserom 3 minuta. Dodavati postepeno brašno uz mucenje pa rukom oblikovati jufku masnog testa.

Od ove kolicine izadje 15 komada urmašica, vagicom sam merila svaku da ima po 25 gr.

Oblikovati urmašice i poreati ih u pleh nikako pleh nemojte podmazivati jer testo u sebi sadrži dovoljno masnoce.

Peci urmašice u predhodno zagrejanoj rerni 35 minuta na 180C.

Vrele urmašice odmah preliti vrelim sirupom koji je gotov cim provri i u kojem je tokom kuvanja bila kriška limuna i ubacen vanilin šecer pred samo zalivanje.

Savet

Ako ne možete da naete margarin sa jogurtom stavite 1 kašiku kisele pavlake. U samu urmašicu možete prilikom oblikovanja staviti i jezgro oraha bude još lepše.