

Hurmasice najukusnije



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 **caše** šecera
- 1 **cašulja**
- 300 **g**brašna
- 1 **kesic**praška za pecivo
- 1 **l**vode
- 1 **kg**šecera

Priprema

Jaja ubutati i dodati šecer i dobro sa mikserom sjediniti i dodati ulje miješati dodati brašno i prašak za pecivo rukom umiješati da bude gusto da može da se oblikuju hurmašice. Oblikovati ih i stavljati u pleh i peci oko 40 minuta.

Šerbet skuhati sa 1 l vode i 1 kg šecera to kuvati 45 minuta.

Gotovu koru prohladiti i politi sa šerbetom.

Savet

Prijatno.