

## Urmašice (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Testo:

- **1,5 šoljica**šecera
- 2 jajeta
- **2 kesice**vanilinog šecera
- **2 kašike**kisele pavlake
- **3 šoljice**ulja
- **550 g**brašna
- **150 g**kokosa
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1/4 male kašice**esoli

### Sirup:

- **1/2 kg**šecera
- **800 ml**vode
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **1**limun

## Priprema

Šoljica koja služi kao merna jedinica je od 140ml.

Sirup: Prvo pripremiti sirup, jer treba da se ohladi. Limun potopiti u vodeni rastvor sa sodom bikarbonom (1 kašičicu sode bikarbone rastvoriti u čaši vode) i ostaviti 15 minuta. Zatim ga dobro isprati pod mlazom hladne

vode i iseci na krugove. U dublju posudu staviti šećer, naliti sa vodom i staviti na jacu vatru da provri. Kada provri smanjiti temperaturu i na srednjoj temperaturi kuvati sirup 20 minuta (poklopljeno). Pet minuta pred kraj kuvanja dodati vanilin šećer i limun. Skuvani sirup skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi.

Testo: U vanglicu staviti jaja, dodati šećer, vanilin šećer i mikserom umutiti. Zatim, dodati ulje i kiselu pavlaku. Dobro sjediniti. Na kraju dodati mešavinu brašna, kokosa, praška za pecivo i soli. Rukom dobro sjediniti sve sastojke.

Od testa kidati komadice (velicina po želji) i formirati loptice. Svaku lopticu testa izdužiti u mali valjak. Zatim, taj valjak staviti na ispupcani deo rendeta i blago ga pritisnuti (da se formira šara).

Napravljene urmašice poreati u pleh, preko pek papira. Rernu zagrejati na 200 stepeni i staviti da se pecu. im porumene (ne cekati da jako porumene) izvaditi ih iz rerne.

Vrele urmašive preli sa hladnim sirupom, iz dva puta. Prvo ih preli sa polovinom sirupa, sacekati da upiju sirup pa ih preli sa ostatkom sirupa. Sacekati da se ohlade na sobnoj temperaturi, pa ih ostaviti u frižider (najbolje su kada prenoce u frižideru). Poslužite ih i uživajte u ukusu...

## **Savet**