Urmašice punjene orasima

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- testo zaurmasice
- (objavila sam ga ranije)

Za nadev:

- **100-130 g**mlevenih oraha
- **1**vanil šecer
- **malo**rendane imunove korice
- **1/2**limuna - sok razblažen sa 2-3 kašicice vode

Priprema

Od umešenog testa uzimati po malo, napraviti valjcic pa ga raširiti i na sredinu staviti malo nadeva koji napravimo tako što izmešamo orahe, šecer, koricu limuna (po ukusu) i dodamo mešavinu limunovog soka i vode toliko da se napravi gusta masa.

Savijemo krajeve testa ka sredini sa svih strana.

Spojimo lepo prstima i okrenemo na suprotnu stranu. Hrapavom stranom rendeta pritisnemo urmašicu.

Napravimo sve urmašice pa ih preamo u pleh tanko podmazan i pecemo oko 20 minuta na 180C dok ne porumene.

Kad ih izvadimo iz rerne zalijemo ih agdom (sirupom), recept se nalazi uz recept za urmašice.

Posle 3-4 minuta urmašice okrenuti na drugu stranu da upijaju sirup. Posle par minuta vratiti ih u prvobitni položaj. Ostaviti ih da se ohlade i odstoje, naravno najbolje preko noci pa ih služiti.

Savet

Urmašice su lep i ukusan kola i bez oraha, ali sa njima dobijaju još bogatiji ukus.