Hurmašice sa mljevenim orasima

težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **150 ml**šecera
- **200 ml**ulja
- **oko 400 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **200 ml**mljevenih oraha

Sirup:

- **650 ml**šecera
- **650 ml**vode
- **2**vanilin šecera

Priprema

Prvo skuhati sirup: sjediniti šecer, vanilin šecer i vodu, pa staviti da kuha. Kada prokuha, smanjiti temperaturu, pa krckati 10-tak minuta. Ostaviti da se ohladi! Umutiti jaja i šecer, pa dodati ulje; sjediniti. Dodati mljevene orahe, kao i brašno, pomiješano sa praškom za pecivo. Zamijesiti tijesto, koje se ne lijepi za ruke (po potrebi dodati još kašiku-dvije brašna)! Oblikovati hurmašice, pa redati u pleh, premazan sa malo ulja. Peci na 190 C oko 25 minuta. Pecene hurmašice, tople, preliti prohlaenim sirupom.

Ostaviti da se ohlade i upiju sirup, pa poslužiti!

Savet