

Urmašice sa kiselim mlekom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 čaše kiselog mleka
- 500 g maslaca (ili 3 čaše ulja)
- 4 jajeta
- 1 prašak za pecivo
- 4 vanilin šecera
- 1 šolja šecera
- oko 1 kg brašna

Sirup:

- 750 g šecera
- 900 ml vode
- sok od pola limuna

Priprema

Dobro umutiti mikserom kiselo mleko, maslac ili ulje, jaja i potom dodati, prašak za pecivo, pomešan sa brašnom. Testo dobro izmešati.

U špric od tulumbi, staviti testo i oblikovati urmašice, koje se poredjaju u tepsiju i peku u rernu zagrijanu na 200 stepeni, dok ne porumene.

Mlake urmašice preliteri sa napravljenim sirupom, u koji smo dodali sok od pola limuna.

Služiti hladne urmašice. Prijatno!