

## *Hurmašice - prave starinske*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** maslac
- **7** kašika ulja
- **1** jaje
- **1/2** ljuske od jajeta i sirca
- **20-22** kašike brašna (zavisi od vrste brašna)
- **na vrh** nožapraška za pecivo
- Šerbet:
- **2** šolje (**2,5 dl**) šecera
- **1** šolja vode
- **1/2** limuna

### **Priprema**

Pjenasto umutiti, maslac, ulje, dodati jaje i sirce i još mikserom mutiti da se dobro upjeni. Zatim dodato brašno i prašak za pecivo. Tjesto je mekano, ali se ne ljepi za ruke.

Tijesto podjeliti na 20 komada hurmašica.

Oblikovati hurmašice.

Napraviti zaljev.

Hurmašica peći na 200 stepeni ili 180 stepeni zavisi od rerne oko 30 minuta. Oko 5 minuta pred kraj pečenja,

napravite zaljev i kada provrije kuhate ga samo 1-2 minuta stavite limun isjecen na kolutove. Vrucim zaljevom prelihi hurmašice, takoe vruce. Polako ih preljevajte postepeno sa sirupom u jednom momentu ce se dignuti sa tepsije i tad su vam sigurno uspjele.

Ohladiti i spremne su za jelo.

## **Savet**