

Urmašice



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme priprave: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** mekog brašna
- **150 g** oštrog brašna
- **200 g** margarina
- **1** prašak za pecivo
- **1** **caša** kiselog mleka
- **2** žumanceta

Za šerbet:

- **500 g** šecera
- **1** l vode
- **malosoka** od limuna
- **1** vanilin šecer

Priprema

Istopite margarin i mešajte ga polako mikserom dok ne pocne da se steže. Dodajte brašno, prašak za pecivo i kiselo mleko i žumanca, pa mešajte rukom, ali testo ne sme da bude ni meko ni tvrdo.

Odvajajte kuglice velicine oraha.

Napravite valjuške i oblikujte urmašice.

Redjajte u podmazan pleh i pecite 45 minuta na temperaturi od 180 stepeni. Skuvajte gust šerbet od šecera i vode, dodajte iscedjeni limuni njime prelijte prohladjene urmašice. Uрмаšice pospite vanilin šecerom.

Savet