

## **Brze tulumbe**



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250 ml** vode
- **250 ml** mleka
- **1 šoljica** ulja
- **1** prašak za pecivo
- **300 g** brašna
- **4** jajeta

#### **fil**

- **700 gr.** secera **600 ml.** vode

### **Priprema**

Staviti u šerpu da provri 250 ml vode, 250 ml mleka i šoljicu ulja. Kad provri skloniti sa vatre i dodati 300 g brašna i prašak za pecivo. Sve dobro umutiti i dodati kad se ohladi 4 jajeta, jedno po jedno, i mikserom dobro umutiti. Puniti u kalup i reat u pleh obložen pek papirom. Peci na 200 stepeni dok ne porumene. Kad su gotove izvaditi ih u tepsiju i preliti filom od šecera i vode, povremeno ih okretati da se natope filom.

### **Savet**

Mnogo su lepše kad se peku jer nisu masne kao kad se prže u ulju, a ujedno je i brže. Prijatno.