

# Posne urmašice

Uživajte u receptu za tradicionalnu poslasticu.

1 Porcija



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 50 Min.



## Sastojci:

### Testo:

400 ml vode

200 ml ulja

500 g brašna

1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo

50 g oraha

### Sirup:

500 ml vode

500 g šećera

1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera

- 1 U šerpu sipati vodu, vanilin šećer i šećer ostaviti da provri i kuvati 10-15 minuta. Ostaviti da se hladi.
- 2 U šerpu staviti ulje i vodu i grejati dok ne provri. Presuti u posudu za mešanje i uz stalno mešanje dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Mešati sve dok se ne dobije elastično testo koje se ne lepi za posudu i ruke.
- 3 Od testa napraviti kuglice veličine većeg oraha. Rastanjinti svaku lopticu preko renda, dodati komad oraha i urolati tako da na urmašici ostane šara.
- 4 Redati u nauljeni pleh i peći na 180 stepeni 30 minuta, dok ne dobiju rumenu boju.
- 5 Nakon pečenja urmašice prelići sirupom i ostaviti da se ohlade i upiju sirup.