

Sočne urmašice

Recept za pripremu urmašica sa badenom.

25 komada



Jednostavno



Vreme pripreme 20 Min.



Sastojci:

Sirup:

510 g šećera
800 ml vode
1 kašičica soka od limuna

Testo:

otprilike 330 - 385 g brašna
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
70 g šećera u prahu
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
200 g margarina mekanog
2 jaja (veličine M)

Dekoracija:

25 badema

1 Sirup:

Stavite šećer i vodu u posudu. Na srednjoj vatri mešajte dok se šećer ne otopi. Kada zakuva, dodajte limunov sok i neka ključa još 10 minuta. Sklonite sa šporeta i ostavite da se hladi.

2 Testo:

Pleh za pečenje podmažite margarinom. Uključite rernu da se zagreje.

Gornji i donji grejač: 180°C.

Rerna sa ventilatorom: 160°C.

Pomešajte brašno i prašak za pecivo i prosejte u posudu. Dodajte šećer u prahu i vanilin šećer, zatim promešajte viljuškom. Dodajte margarin i jaje i mesite. Uzmite komade veličine oraha, oblikujte ih rukom i poslažite u pleh za pečenje. U sredinu vodoravno stavite bademe, lagano ih utisnite i pecite.

Vreme pečenja: 30 - 35 minuta.

3 Izvadite iz rerne, ostavite da se hlade 3 minute i prelijte hladnim sirupom. Ohladite i poslužite.