

Urmašice

Uživajte u proverenom receptu za pripremu tradicionalne poslastice.

30 Porcija/e



Jednostavno



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

600 g brašna
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
400 ml ulja
200 ml mleka
10 g šećera mlevenog
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera
10 g pšeničnog griza

Fil:

150 g oraha krupnih očišćenih

Sirup:

600 g šećera
700 ml vode
5 ml soka od limuna

- 1 Premažite tepsiju margarinom.
Zagrejte rernu na zadatu temperaturu.

Turbo zagrevanje: 170 °C

Zagrevanje gornjim i donjim grejačem: 180 °C

- 2 Pomešajte brašno i prašak za pecivo, pa ih prosejte u činiju. Sipajte ulje, mleko, šećer i vanilin šećer u posebnu posudu i promešajte ih viljuškom. Dodajte mešavinu brašna i griza pa umesite. Uzimajte komade testa veće od oraha i otvorite ih rukom. Stavite orah u sredinu, zatvorite testo, pa oblikujte površinu testa blagim pritiskanjem o površinu rendaljke. Poslažite na pleh za pečenje i ispecite. Ostavite urmašice da se ohlade nakon vađenja iz rerne.
- 3 Sipajte šećer i vodu u šerpicu i kuvajte dok se šećer ne otopi na srednjoj vatri uz neprestano mešanje. Kada smesa proključa, smanjite vatru i dodajte sok od limuna pa kuvajte još 6-7 minuta. Skinite šerpicu sa šporeta i ostavite je 5 minuta pre nego što pospete sirup po urmašicama.
- 4 Poklopite urmašice drugim plehom za pečenje i ostavite da se potpuno ohlade. Kada se prohlade, stavite poslasticu u frižider.