

# Urmašice

## Testo

4 dl vode  
2 dl ulja  
500 g brašna  
1 kesica praška za pecivo  
50 g oraha

## Sirup

5 dl vode  
500 g šećera  
1 kesica vanilin šećera

## Način pripreme

1. Za sirup sipati sve sastojke u šerpu i ostaviti da provri. Kada provri kuvatijoš 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 lagano dodavati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Mešati dok se ne dobije elastično testo koje se ne lepi za posudu i ruke.
3. Od testa napraviti kuglice veličine većeg oraha. Svaku lopticu prisloniti na rende i pažljivo je rastanjiti tako da na urmašici ostane šara. Na sredinu urmašice staviti komad oraha i urolati je.
4. Urmašice ređati u nauljeni pleh i peći na 180 stepeni oko 30 minuta, odnosno dok ne dobiju rumenu boju.
5. Nakon pečenja urmašice preliti sirupom i ostaviti da se ohlade i upiju sirup.