Tulumbe iz rerne (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4 dl**vode
- **30 g**margarina
- **1 dl**ulja
- **300 g**brašna
- **5-6**jaja (zavisno od klase)
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašicica**šecera
- **1/2 kašicice**soli

Za sirup:

- **8 dl**vode
- **500 g**šecera
- **1** limun

Priprema

Skuvajte sirup za preliv gustine tecnog meda, i pri kraju stavite dobro opran limun isecen na kolutove, sklonite sa vatre i ostavite ga da se dobro ohladi. U sud stavite vodu, ulje, margarin, šecer i so da provri, pa u to dodajte brašno sa praškom za pecivo. Dobro varjacom promešajte da se dobije grudva testa. Sklonite i u mlako testo dodajte jedno po jedno jaje i mutite (ja koristim mikser sa dodatkom dela za testo). Istiskujte testo pomocu šprica za tulumbe na pleh podmazan uljem ili prekriven papirom za pecenje. Tulumbe pecite u zagrejanoj rerni na 230-250 C, oko pola sata, tj. dok ne porumene. Rernu ne otvarajte u toku pecenja.

Pecene tulumbe odmah stavljajte u hladan sirup.

Savet

Tulumbe na ovaj nain se mnogo brže pripremaju, ekonominije su, jer se ne prže u ulju, a samim tim su i zdravije, sa manje masnoe. Od istog testa mogu se napraviti i princes krofne.