

## Urmašice sa kokosom (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Testo:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** kokosovog brašna
- **200 g** kisele pavlake
- **250 g** putera
- **2** žumanceta
- **2 kašike** šećera u prahu

#### Sirup:

- **800 g** šećera
- **900 ml** vode

### Priprema

Testo: U vanglicu staviti omekšali puter, dodati šećer u prahu i, kremasto, umutiti. Dodati žumanca i kiselu pavlaku, pa sjediniti. Brašno (250 g - T-500, a 250 g - T-400) pomešati sa pecivom i kokosom, pa ubaciti u umucenu, kremastu, smesu. Rukom, dobro, zamesiti testo, da se svi sastojci, potpuno, sjedine.

Od pripremljenog testa napraviti 30 kuglica. Svaku kuglicu, rukom, razvuci u mali valjak, staviti ga na hrapavu stranu rendeta, pritisnuti i formirati urmašicu.

Urmašice poreati u, dobro, podmazani pleh. Pripremljene urmašice staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu

cernu, na 190 stepeni. Pecene urmašice izvaditi i ostaviti da se prohlade, dok se spremi sirup.

Sirup : Šecer i vodu staviti u dublju posudu, pa staviti na vatru da provri. Od momenta vrenja kuvati sirup deset minuta.

Vreo sirup prelići preko, ohlaenog, kolaca. Ostaviti da kolac upije sirup, i za to vreme 2 - 3 puta kolac preokrenuti, da bi bolje upio sirup. Kada se kolac ohladi staviti ga u frižider, najmanje, jedan sat, pa poslužiti.

## **Savet**