

Tulumbe iz rerne



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- 2 **caše od jogurtavode**
- 1 **nepuna caša ulja**
- 1,5 **cašabrašna**
- 1/2 **cašegriza**
- 1 **kesicepraška za pecivo**
- 4-5**jaja**

Za preliv:

- 750 **gšecera**
- 1**vanil šecer**
- 1**limun**
- 2 **caševode**

Priprema

Prvo spremite preliv od oba šecera, vode i kolutova dobro opranog lumuna. Kuvati oko 15 minuta da bude malo reži nego za slatko. Ostaviti da se ohladi.

U dubljoj šerpi staviti vodu i ulje (čaša za prst prazna do vrha) da provre pa skinuti sa vatre. Odjednom sipati izmešano brašno, griz i prašak za pecivo. Vratiti na vatru i još malo mešati varjacom da se testo zeze i skupi u loptu. Skinuti sa vatre pa mikserom mutiti dodajući jedno po jedno jaje dok masa ne bude kao za princes krofne. Broj jaja zavisi od njihove velicine. Testo treba da tesko pada sa žica miksera.

Špricem za tulumbe praviti ih i režati u pleh obložen peki papirom.

Peci ih u rerni na 200-220°C oko 20 minuta tj dok sare na tulumbama ne potamne.

Vruce tulumbe potapati u preliv i režati na tepsiju. Ako ostane preлива zaliti tulumbe.

Savet

Tulumbe napravljene po ovom receptu su veoma ukusne i lagane jer se ne prže u dubokoj masnoći. Takođe deo griza kojim zamenimo brašno doprinosi da budu prhke, vazdušaste i lagane. Ja sam pravila male tulumbe i dobila sam 80 kom.