

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 kesiceprška za pecivo**
- **4-5jaja**

Za preliv:

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

Priprema

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

U dubljoj šerpi staviti vodu i ulje (caša 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 dodajuci 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 reati u pleh obložen peki papirom.

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

Vruće tulumbe potapati u preliv i reati na tepliju. Ako ostane preliva zaliti tulumbe.

Savet

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