

## HURMAŠICE

- 1 maslac od 250 gr
- 2 jaja
- 2 žlice cukra
- ½ kg brašna
- 1 žličica praška za pecivo ili sode bikarbone
- 1 čaša kiselog vrhnja
- malo soli između prstiju

Dobro umutite maslac, dodajte jaja, cukar i kiselo vrhnje pa sve opet dobro mutite. Zatim dodajte brašno pomiješano sa praškom za pecivo i sa malo soli. Od dobivenog tijesta napravite 32 loptice pa svaku od njih razvaljajte, prođite priko rakateže i složite za peći.

Pecite na 180 C otprilike pola sata. Pečene uramšice prelijte sa vrućim preljevom i ostavite ih preko noći da se dobro nasupaju. Preljev dobijete tako da vodu i cukar skuhate, dodate sok od pola limuna, drugu polovicu narežete na fitice pa sve skupa prelijte preko pečenih uramšica.

