

Bosanske hurmasice

Lep topljeni kolac mekan, mogu ga jesti i bebe, pravi se na brdu (to su koristile nase bake kad su tkale), moze i na rendi (na onim sitnim kockicama).

1 Margarin i jaja dobro umutiti.

2

3

4 Prasak za pecivo prosejati zajedno sa brasnom i postepeno dodavati umucenim jajima.

5

6

7 Testo ne sme biti tvrdo treba da je mekse i mesi se rukom da se lepo odvaja od vanglice u kojoj smo mesili.

8

9

10 Pl ruku praviti kuglice malo vece od krunog oraha i jednu po jednu rastanjiti na brdu da bude jajastog oblika a na sredinu staviti po jednu polovinu

Sastojci:

limun 1
margarina 250 g
za pecivo prasak
jaja 2
vanil secera 1 kesica
brasna 600-800 g
ociscenih oraha 15 kom.
secera 1 kg
vode 1 l

11

12

13 obe strane savijati kao rolat prema sredini i staviti u nepodmazan pleh i peci na srednjoj temperaturi da budu zute,ali ne mnogo.

14

15

16 Pre nego ih stavimo peci,skuvati sirup od secera,vode i vanil secera malo redje nego za slatko i na kraju dodati kolutove limuna pa ohladiti.

17

18

19 Duce kolace preliteri sa hladnim sirupom.

20

21 Prijatno.

Napomena:

Sluzi se uz kafu.