

HURMAŠICE

HURMAŠICE



Štampa



Hurmašice se mogu sresti i pod nazivom urmašice i brdarice. Hurmašice ili urmašice su nazivi koji se povezuju sa rečju hurma ili datula. Reč brdarice je narodna reč koja se povezuje sa “brdom” delom stana odnosno razboja, naprave na kojoj se nekada ručno tkalo. Brdo služi za modeliranje hurmašice, kao što se u tu svrhu danas koristi rende za jabuke.

Autor: Verica Gaćinović

Sastojci

- ½ kilograma maslaca
- 1 jaje i 1 žumance
- 3 kašike pavlake
- 1 kašika šećera
- 700 grama brašna
- na vrh noža praška za pecivo
- 1 kilogram šećera za sirup
- 1 litar vode za sirup

Uputstvo

1. Maslac dobro umutiti, zatim dodati kašiku šećera, jaja i pavlaku. Lagano dodavati brašno sa praškom za pecivo. Ponekad je potrebno dodati još malo bršna tako da testo bude fino i ujednačeno, “masno”, a pogodno za izradu i da se ne lepi za posudu u kojoj ih pravite.
2. Ostaviti testo u posudi u frižideru oko pola sata.
3. Nakon toga od testa praviti kuglice veličine oraha ili kajsije, brašnom posuti rende i praviti hurmašice. U hurmašice obavezno staviti pola jezgre oraha ili malo seckanih oraha celom dužinom. Hurmašice peći na 180 *C 40-45 minuta.
4. U međuvremenu napraviti sirup od 1 kilograma šećera i 1 litra vode. Sirup nesme da se prekuva, ali mora da bude slatkast.

Napomena

Kada kuglice od testa stavljate na posuto brašnom rende to radite veoma lagano, kao što lagano treba da spojite testo sa duže strane i lagano ih stavite u tepsiju. Kada redete hurmašice moraju da budu složene jedna do druge bez međuprostora. Vruće hurmašice se zaliju vrelin sirupom a onda se nožem lagano razdvajaju da upiju sirup.