

Štapici sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **1/2** čaše kisele pavlake
- **1/2** kockice kvasca
- **1** kašičica šećera
- **1** kašičica soli
- **500 g** brašna

Za premazivanje:

- **1** žumance
- **100 g** kackavalja

Priprema

Margarin penasto umutiti. Zatim dodati jaje, pavlaku, kvasac, so i šećer. Postepeno dodavati brašno i zamesiti testo.

Testo prebaciti na ravnu površinu. Razviti koru debljine 0,5 cm i premazati je umućenim žumanetom.

Zatim narendati kackavalj.

Nožem seci štapice i stavljati ih u pleh obložen pek papirom.

Peci u zagrejanj rerni, dok ne porumene.

Savet