# *Štanglice sa makom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **250 g**margarina
- **1 šolja**maka
- **1 šolja**šecera
- **1 šolja**brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5**belanaca
- **1 kašika** ekstrata ruma

**Za posipanje:**

- **po potrebi**šecer u prahu

## Priprema

Pripremiti sastojke. Belanca ulupati mikserom u cvrst sneg.

Istopiti margarin, preruciti ga u plasticnu posudu, pa dodati šecer, brašno, mak, prašak za pecivo i ekstrat ruma. Promešati, pa dodati sneg od belanaca. Polako ga umešati žicom za mucenje.

uvec pleh namazati uljem i posuti brašnom, pa u njega izliti smesu od maka. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 15 minuta.

Prohlaen kolac iseci na štanglice i posuti šecerom u prahu.

## Savet

Starinski kola, ukusan, brz i jednostavan. Mera je šolja od 2dl, a umesto eksrata ruma, se može koristiti pravi rum ili konjak, 1 kašika. Prijatno :-)