

## *Fini štapici*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **900** gmekog brašna Tip 400
- **250** gmargarina
- **250** gmasti
- 2jajeta
- 1žumance
- **200** mlkisele pavlake
- **200** mlmleka
- **1** kesicuprašak za pecivo
- **2** kašicicesoli

## **Priprema**

Pomešati mlako mleko i prašak za pecivo, pa ostaviti sa strane. Posebno umutiti margarin, mast, pavlaku, 1 jaje i žumance u kompaktnu masu.

U masu od masti, margarina i jaja dodati polovinu brašna i razmucen prašak za pecivo. Rukom mesiti testo i dodavati ostatak brašna. Mesiti dok ne dobijete lepo glatko testo koje se ne lepi za prste. Ostaviti da se odmara 20ak minuta.

Testo izruciti na radnu površinu, rastanjiti na 1 cm debljine i seci štapice željene velicine. Premazati umucenim jajetom i posuti sa malo krupne morske soli. Peci na 200 stepeni dok ne porumene.

**Savet**