Ruski štapici

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g**brašna
- **na vrh nože**praška za pecivo
- **25 g**kakaa
- **75 g**maslaca
- **1**belanjak
- **1 kesica**vanilin šecera
- **60 g**šecera u prahu

I još:

- **1 pakovanje**lisnatog testa

Za premazivanje.

- **1**žumanjak
- **malo**mleka

Za posipanje:

- **malo**badema, lešnika....
- **malo**šecera u prahu

Priprema

Lisnato testo ostavite na sobnoj temperaturi da se odmrzne. Zamesite testo u zdelu stavite prosejano brašno sa praškom za pecivo, dodajte kakao, otopljeni maslac, belanjak, šecer u prahu, vanilin šecer i zamsite testo, ostaviti pola sata da odmara, ne u frižideru. Razvaljati lisnato testo 36x25, razvaljati i testo sa kakaom i staviti na pola lisnatog testa, drugom polovinom preklopiti, razvuci još malo oklagijom, Rezati trakice oko 2 cm, uviti u spiralu i saviti, a možete i ostaviti štapice. Reati u tepsiju na koju ste stavili papir za pecenje. Premazati sa žumanjcem koje ste razredili sa malo mleka i posuti sa bademima, lešnjacima, orasima, šta imate. Peci na 220 stepeni oko 10 minuta. Gotove možete posuti sa šecerom u prahu.

Savet