

Integralna srca



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g integralnog brašna
- 150 g margarina
- 150 g sira
- 1 kašičica soli
- 2 kašičice praška za pecivo
- 2 jajeta
- susam
- lan

Priprema

U brašno staviti prašak za pecivo. Dodati margarin isecen na kockice. Utrljati margarin u brašno, pa dodati sir, žumanac i jedno jaje. Posoliti, pa umesiti testo. Testo odmah rastanjiti, pa modlom vaditi srca.

Reati u pleh, koji je obložen papirom za pečenje. Svako srce izbosti viljuškom na nekoliko mesta. Umutiti belanac, premazati srca, pa ih posuti susamom i lanom.

Peci na 180 stepeni oko 15 minuta.