

Susam štapici



težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **1** kockakvasca
- **12** kašikamleka
- 2žumanca
- **200** gmasti ili margarina
- **1** kašicicasoli
- **600** gbrašna

Premazivanje:

- 2belanca
- **50** gsusama
- **50** gmaka

Priprema

Od navedenih sastojaka za koru dobro umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Testo ne treba da odmara.

Razviti koru u pravougaoni oblik na pobrašnjennoj površini, pa je onda premazati umucenim belancima i posuti susamom. Okrenuti koru i opet premazati belacima i posuti makom. Koru iseci na trake sirine oko 1cm i dužine oko 10 cm (meni su tako najbolji). Štapice uvijati i reati na nauljen pleh i peci u rerni na 200 stepeni oko petnaestak minuta.

Savet

Ja ovog puta nisam imala mak, samo sam pravila sa susamom. Po želji možete i sa semenkama od lana, suncokreta ili nekim drugim.... Prijatno....