

## **Lakumici**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 g**brašna
- **100 g**integralnog brašna
- **100 g**margarina
- **1**pavlaka
- **1**jaje
- **1**belence
- **1** paketickvasca
- **malosoli**
- **1** kašicica šecera
- **po potrebim**leka

### **Za premazivanje:**

- **1**žumance
- **malosusama**

## **Priprema**

U decilitar mlake vode pomešati kvasac sa kašicicom šecera i ostaviti deset minuta da odstoji. U nadošli kvasac dodati brašno i sve ostale sastojke. Zamesiti testo. Ako testo traži dodati još malo mleka. Ostaviti da kisne na toploj oko sat vremena.

Nadošlo testo premesiti i napraviti loptice, velicine, po želji. Od velicine loptice zavisi koliki će biti lakumici.

Lopticu razviti rukama u duguljasti štapić.

Štapić saviti kao potkovicu.

Uhvatite krajeve i uvijte u spiralu.

Lakumice reati u namazan pleh. Premazati ih žumancetom i posuti susamom. Peci u zagrejanoj rerni oko pola sata na temperaturi od 200- 220 C. Pecene lakumice izvaditi iz rerne i prekriti krpom da malo omekšaju.

### **Savet**