

Pekarski štapici



težina: **lako**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **700 g** brašna
- **300 ml** mlakog mleka
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašika** masti
- **malo** šecera
- soli

Preliv:

- **3 kašike** brašna
- **1 kašika** soli
- **malo** vode

Priprema

U brašno umešati malo šecera, malo soli, kesicu suvog kvasca, mast i mlako mleko, pa umesiti testo. Ostaviti na toplom da naraste. Testo premesiti i dlanovima valjati štapice. Poredjati ih u pleh i peci oko 15 minuta na 200 stepeni. U medjuvremenu napraviti preliv. Brašno i so izmešati, pa doliti malo vode, da se napravi ni previše gusta, a ni previše tecna smesa, da može da curi sa kašike. Kada su štapici skoro gotovi prelitati ih prelivom i vratiti jos oko 5 minuta u rernu.

Savet