

Štanglice sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **1** šoljamaka
- **1** šoljašecera
- **1** šoljabrašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5** belanaca
- **1 kašika** ekstrata ruma

Za posipanje:

- **po potrebi** šećer u prahu

Priprema

Pripremiti sastojke. Belanca ulupati mikserom u cvrst sneg.

Istopiti margarin, preruciti ga u plasticnu posudu, pa dodati šećer, brašno, mak, prašak za pecivo i ekstrat ruma. Promešati, pa dodati sneg od belanaca. Polako ga umešati žicom za mucenje.

uvec pleh namazati uljem i posuti brašnom, pa u njega izliti smesu od maka. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 15 minuta.

Prohlaen kolac iseci na štanglice i posuti šećerom u prahu.

Savet

Starinski kola, ukusan, brz i jednostavan. Mera je šolja od 2dl, a umesto eksrata ruma, se može koristiti pravi rum ili konjak, 1 kašika. Prijatno :-)