Integralni štapici



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo

- **250 g**integralnog brašna
- **250 g**belog brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 dl**ulja
- **3 dl**belog vina
- **2 kašicice**krupne morske soli
- **5 kašicica**semena lana
- **3-4 kašicice**ocišcenog suncokreta
- **3 kašicice**maka

Za premazivanje:

- **1 celo**jaje
- **po potrebi**susam

Priprema

Pomešati obe vrste brašna, dodati prašak za pecivo, so, ulje, belo vino i semenke. Zamesiti testo i ostaviti da odstoji 20 minuta.

Testo razvuci na debljinu 2-3 milimetara i seci na trakice. Svaku trakicu uvijati da se dobiju spiralice. Reati u pleh obložen pek papirom.

Trakice premazati umucenim jajetom i posoliti susamom (po želji). Peci u predhodno zagrejanoj pecnici na 220C dok porumene.

Savet

Uživajte u zdravim grickalicama. Prijatno!!!!!!