

Šape sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** **caša**šecera
- **1** **caša**amljevenog maka
- **1** **caša**masti
- **2,5** **caše**brašna
- **1** jaje
- **1** **prstoh**vatsode bikarbonate
- šećer u prahu (za posipanje)

Priprema

Šape volimo i radim ih sa orasima, lešnicima, rogacem, kokosom..... Lako se prave i mogu dugo da stoje u kutiji. Uzeti zdelu, dodavati redom sastojke, šećer, mak, mast, brašno, jaje, sodu bikarbonu (može i prašak za pecivo) i zamesiti testo. Male modlice za šape premazati malo sa masti, posuti brašnom, stavljati po malo testa, da budu u ravnini sa modlicama, one će još narasti. Peci na 180 C, oko 10 minuta ili koji minut duže ako su vam veće modlice. Vruće ih vadite i modlica, ali lagano, pazite da se ne opecete. Ostavite da se ohlade i pospite sa šećerom u prahu.

Savet