

Slani štapici (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mlakog mleka
- **40 g** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **40 g** svinjske masti
- **60 g** kajmaka
- **2** žumanceta
- **1** belance
- **250 g** margarina
- **oko 750 g** brašna
- Za premazivanje i posipanje:
- **1** belance
- **po potrebi** susam

Priprema

Za testo: U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šecer i 1 kakašiku brašna, izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta. Za to vreme umutiti margarin mikserom, dodati mast, kajmak, žumanca, belance posoliti i sve dobro umutiti mikserom. U sve to dodati nadošli kvasac i postepeno dodajući brašno zamesiti testo.

Uzimati po malo smese i oblikovati štapice te ih porežati u silikonsku modlu za štapice.

Premazati umućenim belancetom, posuti susamom i peći u dobro zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Preostalo testo premesiti te razviti u pravougaonik...

...seci na štanglice željene debljine.

Porežati ih u pleh obložen pek-papirom...

...premazati ih umućenim belancetom, posuti susamom i peci u dobro zagrejanj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

Gotove štanglice izvaditi iz rerne, ostaviti da se malo prohlade, servirati te poslužiti.

Savet

Isprobala sam modlu za štapiše koju sam dobila kao nagradu za najslasnu poslasticu. Prezadovoljna sam, hvala redakciji portala Recepti.com. Nastavljamo naše divno druženje.