Susam štapici

težina: **lako**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **1 kocka**kvasca
- **12 kašika**mleka
- **2**žumanca
- **200 g**masti ili margarina
- **1 kašicica**soli
- **600 g**brašna

Premazivanje:

- **2**belanca
- **50 g**susama
- **50 g**maka

Priprema

Od navedenih sastojaka za koru dobro umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Testo ne treba da odmara.

Razviti koru u pravougaoni oblik na pobrašnjenoj površini, pa je onda premazati umucenim belancima i posuti susamom. Okrenuti koru i opet premazati belacima i posuti makom. Koru iseci na trake sirine oko 1cm i dužine oko 10 cm (meni su tako najbolji). Štapice uvijati i reati na nauljen pleh i peci u rerni na 200 stepeni oko petnaestak minuta.

Savet

Ja ovog puta nisam imala mak, samo sam pravila sa susamom. Po želji možete i sa semenkama od lana, suncokreta ili nekim drugim.... Prijatno....