

Medene štanglice



Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 400 g brašna
- 200 g šecera
- 200 g meda
- 100 g badema, lešnika ili oraha

Priprema

Umutiti 6 žumanaca sa 200 g šecera i 200 g meda. Sve skupa mutiti pola sata, a zatim dodati sneg od 6 belanaca, 400 g brašna i 100 g seckanih badema, lešnika ili oraha. Testo sipati u pleh i peci. Pecen kolac iseci na štanglice.