

Londonske štanglice

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna
- 125 g masti
- 250 g šecera
- 250 g oraha
- 5 jaja
- 5 kašika šecera
- 2 kesice vanilin-šecera
- džem

Priprema

Dobro umutiti 125 g masti, pa dodati 5 žumanaca, 5 kašika šecera i sve zajedno dobro umutiti. Dodati 250 g brašna i vanilin šecer.

Celu masu rastanjiti u pleh i peci. Napola peceno testo pomazati džemom i ponovo vratiti da se vrlo kratko pece.

Od 5 belanaca umutiti cvrst sneg, dodati 250 g šecera, 250 g oraha i vanilin šecer. Ovu masu sipati na napola peceno testo i dopeci. Štanglice seci vruce.