Limun štanglice

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **250 g**šecera
- **250 g**margarina
- **1**rendana kora limuna
- **1**sok od isceenog limuna
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **1 pakovanje**baton oblandi

Priprema

U sudu sa debelim dnom, ili na pari, skuvati uz neprekidno mešanje masu od 5 celih jaja, jednog margarina, 250 g šecera i jednog limuna (koru sitno izrendati, sok isceditи). Skuvanoj masi dodati 300 g mlevenog keksa, prohladiti i filovati baton oblatne.

Savet

Poslastica na brzaka...