

Štanglice sa džemom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 šolje (od 2 dl)mleka
- 2 šolje (od 2 dl)šecera
- 3 šolje (od 2 dl)brašna
- 2 kašicicecimeta
- 2 kašiciceulja
- 1 kašicicapraška za pecivo

Za fil:

- 5-6 kašikadžema od kajsijsa
- (može i neki drugi džem)

Za gazuru:

- 100 gcokolade
- 2-3 kašikeulja

Priprema

Sastojke za testo sjediniti mikserom.

U podmazan i brašnom posut pleh sipati pola smese testa i staviti da se zapece u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Zapeчено testo izvaditi iz rerne i premazati sa džemom.

Zatim odozgo naneti preostalu smesu testa.

Vratiti u rernu da se ispece.

Glazura: okoladu otopiti sa uljem, pa naneti na kolac.

Kolacici.

Savet