

Orah štanglice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** **čaše (od jogurta)**brašna
- **3** **čaše**griza
- **4** **čaše**kisele vode
- **3** **čaše**ulja
- **100 g**šecera
- **1** jaje
- **100 g**suvog groža
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **150 g**mlevenih oraha
- **300 ml**vode
- **200 g**šecera
- **1** **kesica**vanilin šecera
- **100 g****Menaž** **cokolade**
- **3** **kašike**ulja

Priprema

Umutiti žicom jaje i 100 g šecera pa dodati, ulje, mineralnu vodu, orahe, suvo grože, pa brašno i griz pomešane sa pacivom. Sipati testo u širi pleh i peci na 180 C oko 35 minuta..Za to vreme skuvati sirup od 300 ml vode 200 g šecera i 1 kesice vanil šecera da dobije gustinu sirupa (kao za baklavu). Ohlaen kolac preliteri sirupom. Otopti cokoladu sa 3 kašike ulja, premazati preko kolaca i posuti mlevenim orasima. (a i ne mora).

Savet