

Baka Anine štanglice



Sastojci

Kora:

- 5 belanaca
- 250 g šecera
- 100 g prženih oraha sitno seckanih
- 100 g prženih mlevenih lešnika
- 1 kašika brašna

Fil:

- 5 žumanaca
- 200 g šecera u prahu
- 200 g putera
- 4-5 štangli cokolade

Ostalo:

- mleveni prženi lešnici za posipanje

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šecerom pa dodati orahe, lešnike i brašno i peci na 180 stepeni 20 minuta.

Fil: Žumanca i šecer u prahu kuvati na pari, kada se zgusne dodati puter i cokoladu.

Gotov fil, još topao izliti na koru, posuti mlevenim lešnicima i ohladiti.