

Mamine starinske štanglice od oraha



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testi i glazuru:

- 2 belanceta
- **malosoli**
- 250 g šecera
- 1 limun - sok i korica
- 250 g oraha mlevenih
- 2 kašike kakao praha
- **malocimeta** u prahu
- **malomuskatnog** oraščica mlevenog
- 1/2 kesice vanilin šecera-burbon

Priprema

Limun dobro oprati, osušiti i izrendati koru, te prepoloviti i iscediti sok. 2 belanceta sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg 5 minuta, dodati šecer i sok od limuna i mutiti 10 minuta da pena bude gusta kao za puslice.

Pola pene ostaviti za glazuru, a drugu polovinu prebaciti u drugu posudu i dodati mlevene orahe, koru od limuna, prosejan kakao prah, malo cimeta, malo morskog oraščica i 1/2 kesice vanilin šecera i dobro varjacom izmešati.

Staviti testo na poleinu tepsije od rerne i polako se vlažnim dlanovima razvuci testo na približnu velicinu 21,5cm x 27cm, vlažnim rukama rastanji pa posle vlažnom oklagijom, te se rukama izravna u pravi oblik.

Glazuru premazati preko celog testa i nožem razvuci.

Drugu tepsiju od rerne premazati margarinom, staviti papir za pecenje koji isto treba namazati margarinom. Odmah vlažnim nožem rezati štanglice.

Odmah cim se zasece jedan red pomocu lopatice za kolace (lopatica mora stalno biti malo vlažna) reati u tepsiju na podmazan papir za pecenje, dok sve ne bude izrezano i prebaceno. Od ove kolicine dobila sam 50 štanglica.

Zagrejati rernu na 110 stepeni te staviti tepsiju sa štanglicama u rernu, nakon 5 minuta smanjiti temperaturu na 75 stepeni i sušiti 2 sata. Testo nakon sušenja mora ostati svetlo, a glazura bela.

Savet

Starinske štanglice od oraha po receptu moje majke su izuzetno lepog izgleda i aromatinog ukusa, mogu se jesti isti dan kada su napravljene, a mogu i da odstoje odložene u zatvorenoj kutiji, odvojene papirom izmeu redova, 15-20 dana.