

Štanglice od oraha

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g oraha
- 250 g šecera
- 1 jaje
- 4 kašike šecera
- 1 limun

Priprema

Umutiti 250 g šecera s jednim žumancetom, dodati 500 g samlevenih oraha i cvrst sneg od jednog belanceta. Izmešanu masu staviti na dasku za mešenje, pa je izravnati u ravnu ploču koja treba da je tri prsta široka a jedan prst debela. Nožem je poravnati da površina bude glatka, pa je premazati glazurom. U dubok tanjir sipati 4 velike kašike šecera i dodati sok od jednog limuna. Dobro mešati dok se ne dobije gusta masa kojom ce se premazati ploča od testa. Premazano testo iseci na štanglice s prsta širine, slagati ih na namazan pleh i držati u pecnici dok se glazura ne osuši.