

## Aromaticne štanglice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### Sastojci

#### Za testo:

- 2,5 **caše od jogurta**oštrog brašna (350 g)
- 2,5 **caše od jogurta**kristal šecera (350 g)
- 1 **caša od jogurta**jogurta
- 1/2 **caše od jogurta**mleka
- 2 **kašike**ulja
- 1 **prepuna kašicica**soda bikarbonate
- 1 **prepuna kašicica**Bakini kolaci
- - mešavina zacina Kotanyi

#### Za premaz:

- 200 **g**pekmeza od kajsija
- 50 **ml**vode

#### Za glazuru:

- 100 **g**cokolade za kuvanje
- 50 **g**margarina
- 1 **kašika**vode

### Priprema

Brašno prosejati sa soda bikarbonom. Kristal šecer pomešati sa zacinom Bakini kolaci. U dublju posudu staviti

jogurt, mleko, ulje, šećer sa zacinom i na kraju brašno sa soda bikarbonom. Mikserom mešati oko 10-ak minuta da postane penasta smesa. Tepsiju unutrašnjih dimenzija 20x29cm premazati margarinom, staviti papir za pečenje kojega isto premazati margarinom i posuti prezlina. Umucenu masu sipati u tepsiju.

Staviti peći u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peći 25 minuta. Dok se kolac peče pekmez pomešati sa vodom da se dobije ređa smesa koju će testo upijati. Kolicina vode koja se dodaje pekmezu zavisi od gustine pekmeza. Vruć pečeni kolac zajedno sa papirom izvaditi iz tepsije i staviti na tacnu za posluživanje i gustu izbošiti cackalicom ili tankom žicom.

Polako izvuci papir od pečenja i kolac staviti na tacnu posutu prezlina da se ne bi lepio. Kolac premazati sa pekmezom i ostaviti da se ohladi.

Za glazuru otopiti margarin, cokoladu sa dodatkom vode uz mešanje (ne sme zakuvati). Ohlaćen kolac prelići glazurom od cokolade.

Kolac po želji ukrasiti. Od ove kolicine dobije se 40 komada štanglica.

Od ove kolicine dobije se 40 komada štanglica.

## **Savet**

Pre neki dan sam kod komšinice Danice probala ovaj kolač bez jaja koji po ukusu liči na medeno srce. Veoma je jednostavan za pripremu, a mera za namirnice je 1/2 ša od jogurta. Njen recept je samo sa mlekom, ali su meni lepši kolači kada se rade sa jogurtom. Komšinica je od začinata kolača koristila Kotanyi mešavinu začinata Medenjaci. Kako je nisam našla u prodavnicama uzela sam Kotanyi mešavinu začinata Bakini kolači. Kotanyi mešavina začinata Bakini kolači u svom sastavu ima sledeće začine u prahu: cimet, muškati orašči, kardijaner, klinči, đumbir, komorač, piment, anis, zvezdasti anis, biber, kardamom. Prema želji može se raditi i sa drugim vrstama pekmeza.