

## Štanglice kraljice Natalije



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **250** gmasla
- **150** gšecera
- **250** gšecera u prahu
- **150** gbadema
- **150** goraha
- **4**jajeta
- **70** gbrašna

### Priprema

Pjenasto umutiti 150 g masla sa 130 g šecera u prahu. Dodati bademe i brašno. Sve izmješati i peci na umjerenoj temperaturi, oko 15 minuta, da postane blijedožute boje.

Kad porumeni,premazati je sa smjesom od 4 umucena žumanca, 120 g šecerom u prahu i vanilin šecerom. Potom sasvim malo zapeći.

Posebno popariti orahe sa šoljicom mlijeka,150 g šecera i 100 g putera.Sve dobro izmiješati i preliter preko kolaca.

### Savet

Kola? se sije?e tek sutradan.