

Štanglice kraljice Natalije



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**masla
- **150 g**šecera
- **250 g**šecera u prahu
- **150 g**badema
- **150 g**oraha
- **4**jajeta
- **70 g**brašna

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 zapeci.

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

Savet

Kola se sijee tek sutradan.