

Štangle od badema



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g očišćenog badema
- 250 g butera
- 250 g šecera
- 250 g brašna
- 5 jaja
- 1 prašak za pecivo
- cimeta
- limun

Priprema

Buter, žumanca i šecer umutiti u penastu masu, dodati samleveni badem i struganu limunovu koru, brašno pomešano sa praškom za pecivo i na kraju ulupani sneg od belanaca. Masu razliti u pomašcenu i brašnom posutu tepsnju. Peci pa umerenoj temperaturi. Ispečen kolac izvaditi iz pecnice, pustiti ga da se ohladi i seci ga na štanglice.