

Engleske štanglice



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 žumanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 3 kašike mleka
- 3 kašike ulja
- 2 kašice praška za pecivo

Fil:

- 6 belanaca
- 7 kašika šecera
- 5 kašika džema od kajsije
- 80 gmlevenih oraha
- 80 g seckanih oraha

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom, pa dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve dobro izmešati. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom. Peci 15 minuta na 180 C. Dok se kora pece umutiti belanca uz postepeno dodavanje šecera. Izvaditi koru iz rerne premazati je džemom i posuti polovinom oraha (mlevenim i seckanim) preko džema naneti sneg od belanaca. Odozgo naneti ostatak oraha. Vratiti kolac u rernu i peci još 15 minuta na 150 C.

Savet

Soan, jeftin i ukusan kola.