

Limun štanglice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 250 gšecera
- 250 gmargarina
- 1rendana kora limuna
- 1sok od isceenog limuna
- 300 gmlevenog plazma keksa
- 1 pakovanjebaton oblandi

Priprema

U sudu sa debelim dnom, ili na pari, skuvati uz neprekidno mešanje masu od 5 celih jaja, jednog margarina, 250 g šecera i jednog limuna (koru sitno izrendati, sok iscediti). Skuvanoj masi dodati 300 g mlevenog keksa, prohladiti i filovati baton oblatne.

Savet

Poslastica na brzaka...