Štanglice sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **2 šolje (od 2 dl)**mleka
- **2 šolje (od 2 dl)**šecera
- **3 šolje (od 2 dl)**brašna
- **2 kašicice**cimeta
- **2 kašicice**ulja
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za fil:

- **5-6 kašika**džema od kajsija
- (može i neki drugi džem)

Za gazuru:

- **100 g**cokolade
- **2-3 kašike**ulja

Priprema

Sastojcke za testo sjediniti mikserom.

U podmazan i brašnom posut pleh sipati pola smese testa i staviti da se zapece u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Zapeceno testo izvaditi iz rerne i premazati sa džemom.

Zatim odozgo naneti preostalu smesu testa.

Vratiti u rernu da se ispece.

Glazura: okoladu otopiti sa uljem, pa naneti na kolac.

Kolacici.

Savet