Posne štangle od oraha



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šecera
- 250 g mlevenih oraha
- malo cimeta
- sok od limuna

Za glazuru:

- 250 g šecera u prahu
- 1 kašicica ulja

Priprema

Od šecera skuvajte sirup nešto rei od onog za slatko i dodajte malo soka od limuna. Zatim umešajte mlevene orahe i cimet, pa prokuvajte još malo. Masu rastanjite na dasci posutoj šecerom.

Za glazuru u šecer u prahu dodajte malo soka od limuna, vrlo malo vrele vode i ulje, kap po kap. Mešajte varjacom dok masa ne pobeli i vlažnim nožem nanesite na koru.

Sutradan kolac isecite na štanglice.