

# Žute štangle

## Sastojci

### Potrebno je:

- 200 g margarina
- 250 g šećera
- 200 g oraha
- 150 g brašna
- 1 kesica vanilin šećera
- 5 jaja
- 5 kašika šećera

## Priprema

Dobro umutiti 200 g margarina sa 250 g šećera. U to dodati 200 g mlevenih oraha, 1 kesicu vanilin šećera, 150 g brašna i šne od 5 dobro umucenih belanaca.

Ovu smesu sipati u podmazan pleh i staviti da se pece.

Umutiti 5 žumanaca sa 5 kašika prah šećera i preliti preko pecenog testa. Vratiti u rernu da se suši a potom ostaviti da se ohladi pa prefilovati sledecim filom.

Fil: Orahe popariti sa zaslaženim mlekom, dodati umucen puter sa šećerom i vanilom i prefilovati preko ohlaženog žutog dela. Odozgo posuti seckanim orasima.