

Bele štangle



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 belanceta
- 300 g prah šecera
- 300 gmlevenih oraha
- 1 limun - sok

Priprema

Umutiti belanca sa prah šecerom i sokom od 1 limuna. Odvojiti 3 kašike smese u drugu ciniju, a u onu vecinu smese dodati orahe i dobro umesiti.

Rastanjiti smesu na dasci, premazati ostatkom belanaca koje smo odvojili i seci štanglice. Sušiti ih na 100 stepeni 30-ak minuta.

Savet

Pravi starinski kola. Nije presladak I pored koliine šeera koja ide, Ali je jak.