

Štanglice od oraha (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** oraha
- **300 g** keksa
- **4** jajeta
- **100 g** margarina
- **3 kašike** prah šećera
- **1** vanilin šećer
- **12 punih kašika** kristal šećera

Priprema

Polovinu oraha u blenderu sitno sameljite, a polovinu malo krupnije. Keks takoe sitno sameljite u blenderu.

U jednu posudu umutite žumanca sa prah šećerom i vanilom, dodajte orahe i keks, zatim margarin koji je bio na sobnoj temperaturi...

Sve zajedno rukama dobro umesite.

Uzimajte po malo smese, oblikujte štanglice i reajte ih u pleh. Pleh stavite u frižider na desetak minuta. Za to vreme umutite belanca sa prstohvatom soli, dodajte šećer, pa kada dobijete cvrst šam stavljajte ga u špric za tolumbe i istiskujte na svaku štanglicu.

Štanglice pecite u zagrejanoj rerni na 180 stepeni desetak minuta, a zatim na 150 stepeni još dvadesetak minuta, tj. dok ne porumeni odozgo.

Savet