

Štanglice sa orasima

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 5 šoljice brašna
- 6 kašike šecera
- 2 šoljice ulja
- 2 šoljice mlevenih oraha
- 4 šoljice mleko
- 1 prašak za pecivo

Fil:

- 10 kašike šecera
- 6 kašike vode
- 4 štangle cokolade
- 2 kašike kakaoa
- 1/2 margarina
- 5 šoljice mlevenih oraha

Priprema

Kora: 3 jajeta, 6 kašika šecera, 2 šoljice ulja, 5 šoljica brašna, 1 kesica praška za pecivo, 2 šoljice mlevenih oraha, 4 šoljice mleka. Umuti se sve zajedno. Smesu sipati u podmazan pleh i peci u rerni, na 200 stepeni, dok ne dobije lepu žuckastu boju.

Fil: 10 kašika šecera i 6 kašika vode se prokuva (da se istopi šecer). Doda se 4 štangle cokolade ili 2 kašike kakao, pola pakle margarina (za kolace) i 5 šoljica mlevenih oraha. To se sve izmeša (sjedini) i prelije se preko pecene kore, dok je vruca.

Kada se ohladi, kolac posuti mlevenim orasima i seci na štanglice.