

Bele štanglice sa orasima

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g mlevenih oraha
- 400 g šecera u prahu
- 1 jaje
- 1 žumance

Za šam:

- 1 belance
- 3 kašike šecera u prahu
- 1 kašika soka od limuna

Priprema

Pomešati mlevene orahe, šecer u prahu, žumance i jaje i umesiti smesu.

Smesu rastanjiti oklagijom na podlozi posutoj šecerom.

Umutiti penasto belance sa šecerom i sokom od limuna i njime premazati smesu od oraha.

Iseci štanglice vlažnim nožem, staviti u tepsiju obloženu papirom za pecenje i sušiti na 100 stepeni, minimum dva sata.