

# *Štanglice sa urmama i orasima*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za korice:**

- **200** gputera ili masti
- **3** kašikešecera
- **1** kesicavanile
- **1**jaje
- **400** gbrašna (pola oštro, pola meko)
- **1** kašicicapraška za pecivo
- **3-4** kašikemleka

### **Za fil:**

- **400** gsuvih urmi
- **150** gšecera
- **1** dlvode
- **2** vecejabuke
- **2** kašikekakaoa

## Za premazivanje kolaca:

- po potrebidožem od kajsije
- po potrebimleveni orasi

## Priprema

Umutiti 200 gr putera ili masti sa 3 kašike šecera, 1 kesicom vanile, dodati 1 jaje, 400 gr brašna (pola oštro pola meko), 1 kašicicom praška za pecivo. Dobro izmešati i dodati po potrebi 3-4 kašike mleka. Izraditi testo uviti u providnu foliju i ostaviti u frižideru da stane 1 sat.

Za to vreme napraviti fil. U posudu staviti 400 gr seckanih suvih urmi, 150 gr šecera, 1 dcl vode i 2 oguljene rendane jabuke ( rendanih jabuka da bude oko 350 gr). Kuvati dok se šecer ne istopi i jabuke omekšaju. Štapnim mikserom masu izblendirati i dodati 300 gr mlevenih oraha i 2 kašike kakaoa. Masu malo ohladiti.

Od stajalo testo podeliti na 2 dela. Jedan deo razvaljati u plocu velicine 20 x 30 cm i pomocu oklagiju staviti u pleh velicine 20x30 cm prethodno pouljenu i posut brašnom. Preko kore staviti ceo fil poravnjati i preko fila drugi deo rastanjenog testa. Na par mesta kolac izbockati cackalicom i peci na 180 stepeni dok ne porumeni oko 25 minuta. Pecen kolac prevrnuta na tacnu topao premazati džemom od kajsije i posuti krupno mlevenim orasima. Seci na štanglice.

## Savet