

Starinske bele štanglice od oraha



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g samlevenih oraha
- 250 g šecera
- 1 jaje
- 1 žumance
- 1 belance
- 150 g prah šecera
- 1/2 limuna (sok)
- 1 prstohvatsoli

Priprema

U ciniju sipati orahe, šecer, jaje i žumance pa rukama zamesiti masu.

Na radnu površinu sipati saku oraha i pola kašike brašna (nije obavezno) pa izruciti masu.

Masu podeliti na tri dela.

Svaki deo zamesiti u salamu koju pritisnemo rukama i spljostimo, a onda oklagijom razvuci i poravnati da se dobije pravougaona forma.

Tako uraditi i sa druga dva dela.

Balance umutiti sa solju pa dodavati šećer a na kraju i sok od limuna da se dobije cvrst šam kojim premažemo sve tri ploce od oraha. Nožem iseci štanglice 1cm. Nož svaki put posle zasecanja sprati vodom i obrisati ubrusom.

Štanglice lagano premestiti u pleh obložen papirom za pecenje.

Staviti pleh u rernu zagrejanu na 100'C pa štanglice susiti 1,5 h. Posle 1h smanjiti na 75'C.

Možete ih sušiti i 2h, ali ja volim da ne budu previše suve. Bitno je da sam ostane beo (zato se zovu bele štanglice), ne sme da požuti.

Kad formirate plocu od oraha, kako je moja nana govorila, treba da budu prst debljine a tri širine.

Štanglice ohladiti pa služiti. Mogu dugo da stoje te ih držati na hladnom.

Savet

Još jedan sitni kola koji pamtim od ranog detinjstva. Ukus im je izvanredan, dugo mogu da stoje. Pravila sam meru ipo i dobila 75 štanglica.