Štanglice od šljiva

Sastojci

Potrebno je:

- 230 g omekšalog maslaca
- 4 jajeta
- 230 g šecera
- 1 kašicica narendane kore narandže
- 1 kašicica narendane kore limuna
- 1/2 kašicice cimeta
- 1 kašika ruma
- 180 g brašna
- 450 g zrelih šljiva
- 4 kašike šecera u prahu

Priprema

Pleh, velicine 25 x 30 cm, premazati maslacem i posuti brašnom.

Maslac izmutiti sa jajima i šecerom u glatku smesu i dodati rendanu koru, cimet i rum. Dodati brašno i dobro izmešati.

Smesu sipati u pleh, i malo ostaviti po strani. Šljive raseci na pola, i bez koštica ih poreati ih po testu, a preko njih staviti malo mrvica od testa koje je ostavljeno.

Peci, u prethodno na 170°C zagrejanoj pecnici, dvadesetak minuta. Nakon vaenja iz pleha posuti šecerom u prahu i seci na štanglice. Servirati tople ili hladne.