

Londonske štangle



Sastojci

Testo:

- 300 g brašno
- 80 g šecera
- 3 žumanceta
- 150 g margarina
- 1 prašak za pecivo
- 2-3 kašike pavlake

Fil:

- 3 belanceta
- 200 g šecera u prahu

Ostalo:

- pekmez (po želji)
- mleveni orah (za dekoraciju)
- glazura od čokolade (po želji)

Priprema

Zamesiti testo i peći. Kada je pečeno premazati sa pekmezom i na pekmez staviti šam izraen od 3 belanceta i 200 g šecera u prahu.

Staviti ponovo u rernu da se zapece.

Kada je gotovo, preliteri sa glazurom od cokolade i posuti sa mlevenim orasima. Prijatno!!!