

Svetle štaghnice od oraha



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** oraha mlevenih
- **250 g** kristal šecera
- **1/2** limuna - sok
- **1** žumance

Za glazuru:

- **1** belance
- **malosoli**
- **150 g** kristal šecera
- **1/2** limuna - sok

Priprema

Zamesiti rukama testo od oraha, šecera, soka od 1/2 limuna i 1 žumanceta, da postane kompaktna masa, a ipak masa koja se malo rasipava. Danas sam bila domišljatija pa sam napravila okvir od kartona u veličini 21,5cm x 27cm i pricvrstila ga na poleinu tepsije od rerne. Staviti testo na poleinu tepsije od rerne.

Testo polako se vlažnim dlanovima razvuci unutar okvira, vlažnim rukama rastanji pa posle vlažnom oklagijom, te se rukama izravna u pravi oblik.

Lagano skloniti okvir, koji možete sacuvati za drugu priliku, kada ce te raditi štaghnice.

Sada pristupite izradi glazure: belance sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg, dodati šecer i sok od 1/2 limuna i mutiti 10 minuta da postane gusta smesa.

Glazuru premažite preko celog testa i nožem je razvuci.

Odmah vlažnim nožem rezati štanglice.

Drugu tepsiju od rerne premazati margarinom, staviti papir za pecenje koji isto treba namazati margarinom. Odmah cim se zasece jedan red pomocu lopatice za kolace (lopatica mora stalno biti malo vlažna) reati u tepsiju na podmazan papir za pecenje, dok sve ne bude izrezano i prebaceno. Od ove kolicine dobila sam 55 štanglica.

Zagrejati rernu na 110 stepeni te staviti tepsiju sa štanglicama u rernu, nakon 5 minuta smanjiti temperaturu na 75 stepeni i sušiti 2 sata. Testo nakon sušenja mora ostati svetlo, a glazura bela.

Staviti na tacnu za posluživanje.

Savet

Svetle štanglice od oraha po receptu moje majke su izuzetno lepog izgleda i ukusa, mogu se jesti isti dan kada su napravljene, a mogu i da odstoje odložene u zatvorenoj kutiji, odvojene papirom izmeu redova, 15-20 dana.