

Žute štangle (2)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **150** gmargarina
- **150** gšecera
- **70** gbrašna
- 1prašak za pecivo
- **150** gmlevenih oraha
- **4**belanca

Za fil I:

- **150** gšecera u prahu
- **4**žumanca

Za fil II:

- **150** gmlevenih oraha
- **5** kašikašecera u prahu
- malomlakog mleka

Priprema

Dobro umutiti margarin i kristal šecer, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mlevene orahe. Na kraju lagano umešati izlupana belanca.

Sipati u podmazan pleh i peci na 200 stepeni dok ne porumeni.

Za fil dobro umutiti 150 g šecera u prahu i 4 žumanca.

Peceno testo premazati filom od žumanaca te vratiti u rernu da se kratko zapece.

Za drugi fil 150 g mlevenih oraha i 5 kašika šecera u prahu pomešati sa malo mlakog mleka te ga naneti na žuti fil. Od gore posuti mlevenim orasima.

Ohlaen kolac iseci na štangle.

Savet