

# Dugotrajne štanglice

## Sastojci

### Potrebno je:

- 250 g badema
- 250 g šecera
- 3 jajeta
- 1 kašiku meda
- 1 kašicicu cimeta
- malo limunovog soka

## Priprema

250 g samlevenih, neoljuštenih badema, 250 g šecera, 3 žumanceta, 1 kašiku meda, 1 kašicicu cimeta zamesiti. Dasku za mešenje posipati šecerom. Oklagijom testo razvuci u debljini tupe strane noža, pa seci štanglice dugacke 4 santimetra, a široke 2 santimetra. Štanglice pre pecenja premazati glazurom od šecera, pa ih u rerni prosušiti. Glazura: 3 belanceta umutiti sa malo šecera i limunovog soka.