

# **Štanglice sa orasima**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **200** g šećera
- **200** g mlevenih oraha
- **200** g suvog groža

### **Preliv:**

- **80** g šećera
- **30** ml vode

## **Priprema**

Umutimo penasto jaja sa šećerom.

Dodamo mleveni orah i suvo grožje. Smesu lepo sjediniti.

Umucenu smesmu sipamo u pleh koji smo obložili papirom za pecenje.

Pecemo na 190 C oko 30 minuta. Pecen kolac ostavimo da se ohladi.

U odgovarajucoj posudi sjedinimo šefer i vodu, stavimo na ringlu da prokuva (minut-dva) uz mešanje.

Hladan kolac prelivamo toplim prelivom ravnomerne kašikom da svuda upije isto. Ostavimo da se potpuno ohladi.

### **Savet**

Sei štanglice i uživati u predivnom ukusu.