

## Štanglice sa orasima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g suvog grožđa

#### Preliv:

- 80 g šecera
- 30 ml vode

### Priprema

Umutimo penasto jaja sa šecerom.

Dodamo mleveni orah i suvo grožđe. Smesu lepo sjediniti.

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

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

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

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

## **Savet**

Se?i štanglice i uživati u predivnom ukusu.