

Stanglice sa orasima

:))

- 1** Umutiti jaja sa secerom i dodati ostale sastojke. Sipati pola mase u podmazan pleh i peci deset minuta.
- 2** Na pola peceno premazati dzemom od kajsija. Preko dzema staviti fil: orahe i secer popariti sa pola soljice mleka. Sipati drugi deo testa i peci jos 15-ak minuta dok lepo ne porumeni.
- 3** Peceni kolac posuti secerom u prahu i ostaviti da se ohladi.

Napomena:

Prijatno!!!



Sastojci:

*** Za testo:

jaja 3

secera 200 gr

brasna 250 gr

ulja 2 soljice od kafe

mleka 2 soljice od kafe

praska za pecivo 1 kesica

vanil secera 1 kesica

*** Za fil:

mlevenih orahe 200 gr

scera 200 gr

mleka 1/2 soljice

dzema od kajsija 3-4 kasike