

Štange od oraha

Contributed by Vanja
Nedjelja, 22 Travanj 2007

TIJESTO

4 bjelanjka
25 dkg margarina
15 dkg šećera
1 prašak za pecivo
15 dkg oraha
7 dkg brašna

PREMAZ 1

15 dkg šećera
4 žumanca
1 žlica brašna

PREMAZ 2

15 dkg oraha
15 dkg šećera
7 dkg rastopljenog margarina
1 šalicica (c.k.) mlijeka

Za tijesto izmiješati brašno, orahe i prašak. Posebno miksati margarin, šećer i bjelanjke te dodati ostalo. Peći na pola na 150, a zatim premazati prvi premaz, vratiti u peć i sušiti na 100. Zamutiti drugi premaz i premazati preko gotovog kolača, posuti mljevenim orasima i ostaviti 2-3 sata u frižideru da se stisne.