Mlecne štrudlice sa brusnicom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2 dl**mleka
- **2** žumanca
- **4 kašike**šecera
- **1/2 parceta**kvasca
- **400 g**brašna
- Za fil:
- **100 g**masti ili maslaca
- **100 g**šecera
- **100 g**kandiranih brusnica
- Za preliv:
- **8 dl**mleka
- **250 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Priprema

Umutiti žumanca sa šecerom dodati mlako mleko i kvasac, sve umutiti da se kvasac otopi, dok presejete brašno kvasac ce na toplom narasti. Zamesiti glatko testo i ostaviti kratko na toplom da malo naraste. Za to vreme poptopiti kandirane brusnice u toploj vodi da malo omekšaju. Umutiti mast sa šecerom. Testo premesiti i razviti u duži pravougaonik. Premazati testo umucenom mašcu.

Brusnice staviti da se ocede, pa ih rasporediti preko premazane kore.

Uviti lagano koru u rolat.

Pripremiti šerpu od 5 litara, podmazati je, Dobijeni rolat seci u parcice debljine dva prsta i slagati u podmazanu šerpu.

Ostaviti testo na toplom da štrudlice narastu i popune šerpu.

Ugrejati rernu na 220 stepeni i staviti štrudlice da se peku. Peci dok porumene. Dok se peku skuvati mleko sa šecerom i vanilin šecerom, ostaviti da sae ohladi Kada su štrudlice pecene, preliti ih hladnim mlekom.

Možete služiti odmah ili kada se potpuno ohlade. Pre služenja posuti ih šecerom u prahu zamirisanim vanilin šecerom.

Savet