Brze mini štrudle sa makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kocke**kvasca
- **2 dl**mleka
- **1** jaje
- **75 g** putera
- **75 g**masti
- **2 kašike**šecera
- **650 g**brašna
- **1 prstohvat** soli

Za fil:

- **250 g** mlevenog maka
- **2 dl**mleka
- **1 šola (od 2 dl)**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera

Za premaivanje:

- **1**žumance
- **par kapi**ulja

Priprema

Za fil: Prokuvati mleko. Šecer, vanilin šecer i mak pomešati i zaliti prokuvanim mlekom. Ostaviti da se ohladi.

Kvasac i šecer staviti u mlako mleko i ostaviti da kvasac nadoe. U posudu staviti mast i puter, dodati jaje i kvasac i postepeno dodavati brašno. Umesiti glatko mekano testo koje se ne lepi za prste. Testo podeliti na 4 jednaka dela, ne cekati da raste. Uzeti jedan deo i razvuci u pravougaonik.

Premazati 1/4 ohlaenog maka.

Uviti u štrudlu.

Postupak ponoviti sa ostatkom testa i maka. Reati u pleh. Premazati umucenim žumancetom sa par kapi ulja.

Staviti u rernu i tada je ukljuciti na 180 stepeni. Peci dok ne dobiju lepu žutu boju.

Savet