

Štrudlice (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** margarina
- **1** jaje
- **1** šolja šećera
- **1** kesica vanilin šećera
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** šolja mleka
- **4** šolje brašna

Za fil:

- **po potrebi** mleveni mak
- pekmez od smokava
- pekmez od šljiva

Priprema

Mera za ove štrudlice je šolja od 200 ml. U ciniju staviti brašno prosejano sa praškom za pecivo, dodati margarin pa jedno i drugo rukama izmrviti i rastresti. Dodati jaje, šećer, vanil šećer i mleko. Umesiti glatko testo da ne bude suviše mekano. Sve zavisi koje se brašno koristi, pa ako treba dodajte još malo brašna po potrebi. Testo rastanjiti u dužinu pleha i seci trake širine sedam cm. Na sredinu trake staviti fil po svom izboru. Kod mene je bio mak, pekmez od smokava i šljiva. Prebaciti testo preko fila do pola, a onda drugom polovinom malo precijevicu prve. Okrenuti spoj na dole i reati u pleh. Peci na 180 C dok blago ne porumene. Pecene seci na dužinu sedam cm.

Savet