

# **Štrudla sa kokosom**



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastoјci**

### **Za testo:**

- **200** gmekog margarina
- **100** g šecera
- 1vanil šecer
- 1jaje
- 1jogurt
- **1 prstohvat** soli
- **500** gbrašna
- **50** gkokosa
- **1** kesicaprška za pecivo

### **Za fil:**

- **6** dlmleka
- **7** kašikašecera
- 2puđinga od vanile
- **100** gkokosa

### **Ostalo:**

- **po potrebi**šecer u prahu
- 1vanila šecer

## **Priprema**

Umutiti dobro margarin sa šecerom, vanilom, dodati jaje, dobro umutiti pa dodati jogurt, so, kokos, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo oblikovati obgicu i ostaviti da odmori 30 minuta.

U posudu staviti 5 dl mleka i 5 kašika šecera da se kuva. Posebno umutiti 2 pudinga od vanile sa 1 dl mleka, dodati u vrelo mleko i kuvati dok se ne zgusne pa dodati 100 g kokosa, dobro izmešati i skinuti sa vatre.

Odstajalo testo podeliti na 3 dela, svaki deo razviti u veličinu 24×30 cm. Premazati sa toplim kuvanim filom i uviti u rolat. Štrudle staviti u kalup obložen pek papirom i peci na 170 stepeni oko 30 minuta. Pecene štrudle dobro ohladiti, posuti prah šecerom i vanil šecerom.

## Savet

Testo je prilino lepljivo, dodajte tek malo brašna da ga možete oblikovati u obgicu. Radnu površinu ne treba posipati brašnom dok se testo razvija.