

Svecana posna štrudla



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl**sojinog mleka
- **1,5 dl**vode
- **1dl**ulja
- **300 g**brašna t 400 oštrog
- **300 g**brašna mekog
- **150 g**margarina

Ostali sastojci:

- **3 kesice**vanilin šecera
- **1/2 kocke**kvasca
- **15 kašika**šecera
- **500 g**rendanih jabuka
- **150 g**mlevenih oraha
- **50 g**šecera u prahu

Priprema

Spojiti sojino mleko, mlaku vodu, pet kašika šecera, vanilin šecer i kvasac, dodaj ulje. Kad se šecer i kvasac otope dodaj blago razmekšan margarin. Pomešaj obe vrste brašna, sipaj prethodnu masu i zamesi mekano testo.

Ostavi testo na toplom da malo nadodje. Za to vreme narendaj jabuke i pripremi mlevene orahe i 10 kašika šecera. Testo podeli na dva dela. Razvij jedan deo u obliku pravougaonika pospi pola jabuka preko testa, preko jabuka polovinu oraha pa preko toga 5 kašika šecera. Savij štrudlu i stavi u podmazan četvrtasti pleh za štrudle, isto uradi sa drugom polovinom.

Premaži rolate sa kašikom ulja. Ostavi da naraste. Kad se udvostruci stavi u zagrejanu rernu na 250 stepeni. Posle 5 minuta temperaturu smanji na 220 stepeni i ispeci kolac. Kad se ohladi iseci i posuti šecerom u prahu.

Savet

Možete filovati džemom, makom, višnjama..... Po svom ukusu.