

Mlecne štrudlice sa brusnicom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dlmleka
- 2 žumanca
- 4 kašikešecera
- 1/2 parcetakvasca
- 400 gbrašna
- Za fil:
- 100 gmasti ili maslaca
- 100 gšecera
- 100 gkandiranih brusnica
- Za preliv:
- 8 dlmleka
- 250 gšecera
- 2 kesicevanilin šecera

Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom dodati mlako mleko i kvasac, sve umutiti da se kvasac otopi, dok presejete brašno kvasac će 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 šećerom. Testo premesiti i razviti u duži pravougaonik. Premazati testo umućenom mašću.

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 šećerom i vanilin šećerom, ostaviti da sae ohladi Kada su štrudlice pecene, preliti ih hladnim mlekom.

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

Savet