Štrudla macije oci



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1**margarin
- **4**žumanceta
- **150 g**šecera u prahu
- **7 kašika**mleka
- **1 kockica**svežeg kvasca
- **600-700 g**brašna

Za fil I:

- džem

Za fil II:

- **4**belanceta
- **150 g**šecera

Priprema

U 7 kašika mleka staviti kockicu kvasca i ostaviti na toplom na nadoe. Za to vreme penasto umutiti margarin, dodati šecer u prahu, žumanca i nadošli kvasac. Sve umutiti, a zatim dodati brašno i umesiti glatko testo. Testo podeliti na 4 loptice. Razvuci tanko lopticu, premazati sa džemom i uviti sa obe strane, tako da ostane izmeu mali razmak. Tako uraditi i sa ostalim lopticama. Štrudle stavljati u pleh koji je nauljen i posut brašnom.

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst šam i kašicicom stavljati fil izmeu štrudli.

Rernu zagrejati i peci štrudlu oko 40 minuta na 180 stepeni.

Savet

Štrudla je laka za pravljenje, a predivnog ukusa. Ja sam pokušala sa raznim džemovima i najbolje se pokazao džem od šljiva....tako da .isprobajte :-)