

Prhke štrudlice sa džemom



težina: **lako**

za: **15 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** margarina
- **3/4 šoljice** ulja
- **6 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašike** mleka
- **oko 400 g** brašna
- **6-7 kašika** marmelade ili džema
- šećer u prhu (za posipanje)

Priprema

Omekšao margarin staviti u vanglicu, dodati mu obican i vanilin šećer, mleko i ulje, pa polako gnjeciti i povezivati rukom smesu.

Posle par minuta dodavati postepeno brašno. Nisam merila tacnu kolicinu brašna, stavljala sam otprilike.

Testo mora da bude mekano, ali ne sme da bude lepljivo. Uviti ga u celofan pa odložiti u frižider na minimum 15 minuta.

Testo podeliti na 2 dela, 1 ostaviti u frižideru, a drugi razvuci u pravugaonik na brašnjavom stolnjaku. Premazati

džemom pa pomoću stolnjaka uviti u rolat. Seci male štrudlice (dosta će narasti tokom pečenja) pa reati u tepsiju. Ponoviti postupak sa drugim delom testa.

Peci na oko 200 stepeni dok ne porumene, paziti da ostanu svetle. Posuti šećerom u prahu i uživati u štrudlicama koje se tope u ustima. :)

Savet

Recept isproban jue po prvi put, bezbroj puta su bolje nego bilo koje kupovne, oduševljena sam. Držite ih par sekundi u ustima i same će se istopiti :)