

Bakina štrudlica



težina: **srednje**

za: **12 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1**jaje
- **2**žumanceta
- **50 g**masti
- **1**kvasac
- **2,5 d**lmleka
- **100 g**šecera
- **1** kašicicasoli

Za nadev:

- **400 g**maka
- **250 g**šecera
- **2 d**lvrelog mleka

Priprema

Priprema: Zamesiti testo..U toplo mleko, staviti kvasac, kašiku brašna da nadoe. U brašno staviti so, šecer, jaje i 2 žumanceta. Varjacom mešati, dodati, mast (margarin) otopljen i mleko sa kvascem. Zamesiti testo, ja sve radim varjacom. OVO JE VAŽNO, testo mesite uvece i ostavite u frižideru pokriveno preko noci. Ujutru ga

premesite i ostavite na topлом да нађоје.

Podeliti тесто на 2 јуфке, развићи у правougаоник 30x40 cm.

За најев од мака: У посуду сипати млевени мак, додати шећер и врело млеко, па промешати. Пodeliti на 2 dela. Premazati masom obe kore. Uviti u rolat, najbolje od užeg dela, a ne od šireg као што сам ја урадила, jer kad motate od užeg dela лепше естетски изгледа и има више намотаја ;) Svaki rolat stavite u pleh обложен папиром, premažite uljem штруду и пеките на 180 степени око 40 минута, треба лепо да порумени.

Savet