Mini štrudlice sa jabukama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml**ulja
- **100 ml**vode
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **20 g**kvasca
- **500 g**brašna

Za fil:

- **4-5**jabuka
- **5 kašika**šecera
- **100 g**oraha
- **malo**cimeta
- **malo**ulja
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Zamesite testo od ulja, mlake vode, kvasca, vanilin šecera, brašna, praška za pecivo i ostavite testo da otstoji 30 minuta.

Za to vreme spremite fil. Oljuštite i narendajte jabuke na krupniju stranu, istisnite višak vode i na malo ulja stavite da se prže sa šecerom. Dodajte vanilin šecer i orahe. Pržite dok se šecer ne otopi. Ostavite da se fil

ohladi.

Testo podelite na 5 loptica. Lopticu rasucite u koricu i na jedan kraj stavite fil.

Urolajte i isecite nožem na otprilike 7 komadica.

Tako uradite sa svim lopticama. Stavite u pleh obložen pek papirom i pecite u dobro zagrejanoj rerni na 200 C dok porumene.

Kada su gotove pospite ih šecerom u prahu.

Savet

Uživajte:-))))