

Štrudlice (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je

- **250 g** margarina
- **250 g** kisele pavlake
- **2 kašike** šecera
- **1** vanilin šecer
- **550 g** brašna
- Fil:
- džem od šljiva
- Za posipanje:
- prah šecer

Priprema

Zamesiti glatko testo od brašna izgnjecenog margarina, kisele pavlake, šecera i vanilin šecera. Zamotati testo u foliju i ostaviti u frižider oko 1 h.

Testo poodeliti na cetiri dela. Lagano razvuci testo na stolnjak u obliku pravugaonika. Na samom kraju staviti džem po dužini i prekolopiti testo. Zatim iseci na željenu velicinu. Isti postupak uraditi i sa sva preostala tri dela.

Staviti štrudlice da se peku 20 minuta na 180 C. Kada su pecene i prohlaene posipati prah šecerom.

Savet