

Cimet štrudla sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **3 dl** mlake vode
- **1 kocka** kvasca
- **3 kašike** šecera
- **2 kašike** mleka u prahu
- **1 žumance**
- **1/2 kašice** soli
- **2 kašike** mekanog putera
- **oko 600 g** brašna

Za fil:

- **1 kašica** cimeta
- **6 kašika** šecera
- **200 g** suvog grožja
- **100 g** putera

Za premazivanje:

- **1** belance
- **2 kašike** šecera

Priprema

Kvasac potopiti u mlaku vode da nadoe. U vecu posudu staviti puter, šecer, mleko u prahu, žumance i so. Dodati nadošli kvasac i dobro izmešati masu. Dodajte brašno i umesite testo. Ostaviti testo da nadoe pola sata.

Cimet i šecer pomešati. Testo podeliti na dva dela. Prvi deo testa razvuci u pravougaonik i premazati sa polovinom omekšalog putera. Na to naneti polovinu šecera i cimeta i posuti sa 100 g suvog groža. Uviti štrudlu i krajeve dobro sastaviti. Staviti u tepsi ili ako imate kalup. Isto uraditi i sa drugim delom testa.

Uvijene štrudle ostaviti da narastu pola sata i premazati sa belancetom. Belance dobro umutiti sa dve kašike šecera. Pecnicu zagrejati na 200 stepeni i peci 15 minuta, zatim smanjiti na 180 i peci još pola sata.

Savet