

## **Štrudlice (3)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2jajeta
- **200 ml**mlakog mleka
- **3 kašike**šecera
- **1 kašicica**suvog kvasca
- **250 g**margarina
- **oko 700 g**brašna
- **1**limun
- Za fil:
  - **12 kašikadžema** od šljiva
  - **12 kasikašecera**
  - **12 kašikamlevenih** oraha
- Za glazuru:
  - **150 g**cokolade
  - **4 kašike**ulje

### **Priprema**

Za testo: Rucnom žicom za mucenje razmutiti omekšali margarin, dodati jaja, šecer, mlako mleko i rendanu koru limuna te sve dobro sjediniti. U odgovarajuću posudu usuti polovinu brašna, dodati suvi kvasac i umucenu smesu te postepeno dodavajući preostalo brašno umesiti testo.

Testo podeliti na 4 dela...

...te svaki deo razviti u pravougaoni oblik pa ih premazati sa po 3 kašike džema od šljiva...

...posuti sa po 3 kašike šecera i po 3 kašike mlevenih oraha.

Sve nafilovane kore uviti u rolate. Štrudlice prebaciti u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Pecene štrudlice ostaviti da se prohlade...

...te ih preliti glazurom: U šerpu staviti cokoladu i ulje te otopiti na pari.

Ostaviti da se glazura stegne, seci, servirati te poslužiti.

### **Savet**

Štrudlice napravismo naša erkica i ja, prelivena menaž okoladom prava je poslastica ta. Tako slatka, tako fina, spremanje štrudlica sa menaž okoladom prava je milina.