

Štrudla sa kokosom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** mekog margarina
- **100 g** šecera
- **1** vanil šecer
- **1** jaje
- **1** jogurt
- **1** prstohvat soli
- **500 g** brašna
- **50 g** kokosa
- **1** kesica praška za pecivo

Za fil:

- **6 d** mleka
- **7 kašika** šecera
- **2** pudinga od vanile
- **100 g** kokosa

Ostalo:

- **po potrebi** šecer u prahu
- **1** vanila šecer

Priprema

Umutiti dobro margarin sa šećerom, vanilom, dodati jaje, dobro umutiti pa dodati jogurt, so, kokos, brašno i prašak za pecivo. Zamesiti testo oblikovati obgicu i ostaviti da odmori 30 minuta.

U posudu staviti 5 dl mleka i 5 kašika šecera da se kuva. Posebno umutiti 2 pudinga od vanile sa 1 dl mleka, dodati u vrelo mleko i kuvati dok se ne zgusne pa dodati 100 g kokosa, dobro izmešati i skinuti sa vatre.

Odstajalo testo podeliti na 3 dela, svaki deo razviti u velicinu 24×30 cm. Premazati sa toplim kuvanim filom i uviti u rolat. Štrudle staviti u kalup obložen pek papirom i peci na 170 stepeni oko 30 minuta. Pecene štrudle dobro ohladiti, posuti prah šećerom i vanil šećerom.

Savet

Testo je prilino lepljivo, dodajte tek malo brašna da ga možete oblikovati u obgicu. Radnu površinu ne treba posipati brašnom dok se testo razvija.