

Domaca štrudla (orehnjaca)

Sastojci

Potrebno je:

- 900 g brašna
- 3 žumanceta
- 1 celo jaje
- 1 kocka svežeg kvasca
- 3 kašike masti
- 4 kašike šecera
- 400 ml mlakog mleka
- 100 ml vode
- 800 g mlevenih oraha
- 10 kašika šecera
- malo mleka (da se orasi popare)
- 1 kašicica kakaoa
- malo šecera u prahu
- 1 vanilin šećer

Priprema

Sjediniti žumanca, jaje i mast i dodati u posudu sa brašnom, potom nadošli kvasac, 4 kašike šecera i zamesiti sa 400 ml mleka i 100 ml vode, koje ste blago zagrejali. Po potrebi dodati brašno.

Zamesiti glatko testo i ostaviti da naraste. U 800 g oraha, dodati 10 kašika šecera, 1 kašicicu kakaoa i popariti sa mlekom. Mleko dodavati postepeno, kako fil ne bi bio redak.

Nadošlo testo podeliti na 2 dela, a može i na 4 ukoliko želite manje štrudlice. Rastanjiti na pobrašnjennoj površini, premazati filom, urolati i peci na 200 C oko 30 minuta, (vreme pecenja zavisi od rerne, ja pecem pola sata).

Posuti šećerom u prahu i vanilin šećerom, prekriti pek papirom, kako šećer ne bi spao. Kada je štrudla ohladjena iseci.

Ukoliko vam je ova kolicina previše, možete pola štrudle zamrznuti.

Jako ukusna, ukus divan i nakon nekoliko dana.