Štrudlice sa cimetom i grožicama

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za koru:

- **400-500 g**brašna
- **150 g**margarina
- **2 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **1**jaje
- **1**belence
- **malo**soli
- **1 paketic**kvasca
- **1 kašicica**šecera

Za fil:

- **1 kesica**cimeta
- **50 g**suvog groža

Za premazivanje i posipanje:

- **1**žumance
- **malo**šecera

Priprema

Rastvorite kvasac i kašicicu šecera u mlakoj vodi. U placticnoj ciniji izmešajte sve sastojke za koru i dodajte

nadošli kavasac. Zamesite testo i ostavite da stoji na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i podelite na dva ili tri dela. Pojedinacno svaki deo razvijte u pravougaonu jufku i filujte cimetom i suvim grožem (cimet i grože ostaavite za preostale jufke). Urolajte, namažite žumancetom i pospite šecerom. Isecite na menje komade da dobijete štrudlice. Poreajte u namazanu tepsiju i pecite u zagrejanoj rerni oko pola sata na 200 stepeni.

Savet