

Štrudlice



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 200 ml mlakog mleka
- 3 kašike šecera
- 250 g margarina
- 1 kesica suvog kvasca
- oko 700 g brašna

Fil:

- 12 kašika džema od kajsije
- 12 kašika šecera
- 12 kašika oraha

Glazura:

- 150 g čokolade za kuvanje
- 50 g margarina

Priprema

Omekšani margarin umutiti sa jajima i šecerom, dodati mlako, mleko u kome je razmucen suvi kvasac, postepeno dodati brašno i umesiti testo rukama. Podeliti ga na 4 dela. Svaki deo tanko razviti u pravougaoni oblik, pa ih premazati sa po 3 kašika džema. Potom posuti sa po 3 kašika šecera i mlevenih oraha. Prebaciti ih u

podmazan pleh i peci u zagrejanj rerni na 220 C dok ne porumene. okoladu otopiti na pari, pa dodati ulje. Pecene i ohlaene štrudlice premazati cokoladom.

Savet