

Svecana posna štrudla



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** sojinog mleka
- **1,5 dl** vode
- **1dl** ulja
- **300 g** brašna t 400 oštrog
- **300 g** brašna mekog
- **150 g** margarina

Ostali sastojci:

- **3 kesice** vanilin šecera
- **1/2 kocke** kvasca
- **15 kašika** šecera
- **500 g** rendanih jabuka
- **150 g** mlevenih oraha
- **50 g** šecera u prahu

Priprema

Spojiti sojino mleko, mlaku vodu, pet kašika šecera, vanilin šecer i kvasac, dodaj ulje. Kad se šecer i kvasac otopi, dodaj blago razmekšan margarin. Pomešaj obe vrste brašna, sipaj prethodnu masu i zamesi mekano testo.

Ostavi testo na topлом да мало надодје. За то време нarendaj jabuke i pripremi mlevene orahe i 10 kašika šecera. Testo podeli na dva dela. Razvij jedan deo u obliku pravougaonika pospi pola jabuka preko testa, preko jabuka polovinu orahe pa preko toga 5 kašika šecera. Savij štrudlu i stavi u podmazan cetvrtasti pleh za štrudle, isto uradi sa drugom polovinom.

Premaži rolate sa kašikom ulja. Ostavi da naraste. Kad se udvostruci stavi u zagrejanu rernu na 250 stepeni. Posle 5 minuta temperaturu smanji na 220 stepeni i ispeci kolac. Kad se ohladi iseci i posuti šecerom u prahu.

Savet

Možete filovati džemom, makom, višnjama..... Po svom ukusu.