Mini štrudlice sa džemom od šljiva

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**masti
- **150 g**šecera u prahu
- **2 kašike**jabukova sirceta
- **9 kašika** hladne vode
- **550 g**brašna
- **1 kašicica**sode bikarbone
- džem od šljiva
- šecer u prahu
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

U posudu staviti mast i šecer u prahu. Umutiti da bude penasto pa dodati sirce, hladnu vodu, sodu bikarbonu i brašno. Zamesiti testo i ostaviti na hladnom da stoji 1 sat. Kad testo odstoji podeliti ga na 2 dela. Svaki deo oblikovati u valjak, jer kad budemo valjali plocu od testa da nam bude cetvrtastog oblika ne okruglog. Oba dela testa razvaljati u plocu velicine 21 x 30 cm. Oba razvaljana testo uzduž podeliti na 3 dela. Da bi ivice testa bile ravne prilikom valjanja koristiti lenjir. Na svaki deo staviti uzduž džem i presaviti. Iseci presavijeno testo na 5 delova. Štrudlice stavljati u pleh prethodno obložen papirom. Peci na 170 stepeni 20 minuta. Pecene štrudlice uvaljati u šecer u prahu pomešan sa vanilin šecerom.

Savet