

oko - štrudla sa trešnjama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **500 gtrešanja**
- **1,5 šoljajogurta**
- **1 šooljagriza**
- **3 jaja**
- **1 kašikakaka**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kesica vanilin šecera**
- **malo ulja**
- **6 kašikašecera**
- šecer u prahu za posipanje

Priprema

Jaja umutiti sa šecerom, dodati jogurt, griz, prašak za pecivo, vanilin šecer i kakao i sve promešati.

Kore razdvojiti i u jednu štrudlu stavljati po tri. Prvu razdvojenu koru u tankom sloju premazati pripremljenom smesom, preko nje staviti drugu koru i premazati, trecu koru tako premazati smesom posuti očišćenim trešnjama (trešnje raspodeliti i ostavite za preostale kore) i urolati.

Postupak ponovite sa preostalim korama dok sve ne potrošite. Štrudle prebacite u nauljenu tepsiju i pecite na 200 stepeni oko pola sata. Malo prohladite i secite... pospite šecerom u prahu i poslužite

Savet