

Štrudlice sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmasti
- **150** gšecera u prahu
- **2** kašikejabukovog sirceta
- **9** kašikahladne vode
- **550** gbrašna
- **1** kašicica sode bikarbone
- za posipanješecera u prahu
- **1** kesicavanilin šecera
- po potrebidžem od šljiva

Priprema

Umutiti mast i šecer da postane penasto, zatim dodati sirce, hladnu vodu, sodu bikarbonu i brašno. Zamesiti testo i ostaviti da stoji na hladnom 1 h. Zatim podeliti testo na dva dela, pa svaki deo razviti u plocu velicine 21x30 cm.

Svaki deo podeliti na tri jednakata dela. Na svaki deo staviti džem.

...pa presaviti i podeliti na 6 delova.

Štrudlice poreati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci na 170 C, 20 minuta. Gotove štrudlice uvaljati u šecer u prahu pomešan sa vanil šecerom.

Savet