

Štrudlice sa džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** masti
- **150 g** šećera u prahu
- **2 kašike** jabukovog sirceta
- **9 kašika** hladne vode
- **550 g** brašna
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **za posipanje** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **po potrebi** džem od šljiva

Priprema

Umutiti mast i šećer 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 jednaka dela. Na svaki deo staviti džem.

...pa presaviti i podeliti na 6 delova.

Štrudlice porežati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci na 170 C, 20 minuta. Gotove štrudlice uvaljati u šećer u prahu pomešan sa vanil šećerom.

Savet