

Bakina štrudlica



težina: **srednje**

za: **12** osoba

време priprave: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1** jaje
- **2** žumanceta
- **50 g** masti
- **1** kvasac
- **2,5 dl** mleka
- **100 g** šecera
- **1** kašičica soli

Za nadev:

- **400 g** moka
- **250 g** šecera
- **2 dl** vrelog mleka

Priprema

Priprema: Zamesiti testo..U toplo mleko, staviti kvasac, kašiku brašna da nadoe. U brašno staviti so, šecer, jaje i 2 žumanceta. Varjacom mešati, dodati, mast (margarin) otopljen i mleko sa kvascem. Zamesiti testo, ja sve radim varjacom. OVO JE VAŽNO, testo mesite uvece i ostavite u frižideru pokriveno preko noci. Ujutru ga

premesite i ostavite na toplom da nadoe.

Podeliti testo na 2 jufke, razviti u pravougaonik 30x40 cm.

Za nadev od maka: U posudu sipati mleveni mak, dodati šecer i vrelo mleko, pa promešati. Podeliti na 2 dela. Premazati masom obe kore. Uviti u rolat, najbolje od užeg dela, a ne od šireg kao što sam ja uradila, jer kad motate od užeg dela lepše estetski izgleda i ima više namotaja ;) Svaki rolat stavite u pleh obložen papirom, premažite uljem štrudlu i pecite na 180 stepeni oko 40 minuta, treba lepo da porumeni.

Savet