

Cimet štrudla sa suvim grožem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 3 dl mlake vode
- 1 kocka kvasca
- 3 kašike šećera
- 2 kašike mleka u prahu
- 1 žumance
- 1/2 kašice soli
- 2 kašike mekanog putera
- oko 600 g brašna

Za fil:

- 1 kašika cimeta
- 6 kašika šećera
- 200 g suvog grožđa
- 100 g putera

Za premazivanje:

- 1 belance
- 2 kašike šećera

Priprema

Kvasac potopiti u mlaku vode da nadoe. U vecu posudu staviti puter, šecer, mleko u prahu, žumance i so. Dodati nadošli kvasac i dobro izmešati masu. Dodajte brašno i umesite testo. Ostaviti testo da nadoe pola sata.

Cimet i šecer pomešati. Testo podeliti na dva dela. Prvi deo testa razvuci u pravougaonik i premazati sa polovinom omekšalog putera. Na to naneti polovinu šecera i cimeta i posuti sa 100 g suvog groža. Uviti štrudlu i krajeve dobro sastaviti. Staviti u tepsiju ili ako imate kalup. Isto uraditi i sa drugim delom testa.

Uvijene štrudle ostaviti da narastu pola sata i premazati sa belancetom. Belance dobro umutiti sa dve kašike šecera. Pecnicu zagrejati na 200 stepeni i peci 15 minuta, zatim smanjiti na 180 i peci još pola sata.

Savet