

Štrudlice (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 200 ml mlakog mleka
- 3 kašike šećera
- 1 kašičica suvog kvasca
- 250 g margarina
- oko 700 g brašna
- 1 limun
- Za fil:
- 12 kašika džema od šljiva
- 12 kašika šećera
- 12 kašika mlevenih oraha
- Za glazuru:
- 150 g čokolade
- 4 kašike ulje

Priprema

Za testo: Rucnom žicom za mucenje razmutiti omekšali margarin, dodati jaja, šećer, mlako mleko i rendanu koru limuna te sve dobro sjediniti. U odgovarajuću posudu usuti polovinu brašna, dodati suvi kvasac i umućenu smesu te postepeno dodavajući preostalo brašno umesiti testo.

Testo podeliti na 4 dela...

...te svaki deo razviti u pravougaoni oblik pa ih premazati sa po 3 kašike džema od šljiva...

...posuti sa po 3 kašike šecera i po 3 kašike mlevenih oraha.

Sve nafilovane kore uviti u rolate. Štrudlice prebaciti u pleh obložen pek-papirom i peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Pecene štrudlice ostaviti da se prohlade...

...te ih preliti glazurom: U šerpu staviti cokoladu i ulje te otopiti na pari.

Ostaviti da se glazura stegne, seci, servirati te poslužiti.

Savet

Štrudlice napravismo naša ?erkica i ja, prelivena menaž ?okoladom prava je poslastica ta. Tako slatka, tako fina, spremanje štrudlica sa menaž ?okoladom prava je milina.