

Štrudla sa džemom od smokvi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-700 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** fruktoze
- **1 šoljica** toplog mleka
- **po potrebi** mlake vode
- 2 jajeta
- **1 tegla** džema od smokvi

Priprema

Razbiti kvasac u malo mlakoj vodi sa par kašika brašna i ostaviti na toplom da naraste. Sjediniti ga sa ostatkom brašna, fruktozom, mlekom, jednim celim jajetom i jednim belancetom i postepenim dodavanjem mlake vode umesiti meko testo. Testo sa posudom staviti u kesu, uviti u krpu i ostaviti na toplom mestu da naraste. Naraslo testo premesiti i ostaviti još jednom da naraste.

Testo podeliti na dva jednaka dela pa svaki deo rastanjiti u veliki krug i obilno premazati džemom od smokvi. Uviti u rolat i staviti u tepsiju sa pek papirom. Ostaviti da naraste pa zagrejati rernu na 200C. Premazati štrudle umućenim žumancetom i staviti da se pece.

Savet

Peenu štrudlu poprskati malo vodom, pokriti krpom, preko krpe staviti najlon kesu i ostaviti da se prohladi. Kada se prohladi sei na parad željene debljine i poslužiti. Po ukusu može se posuti i prah šećer, ali budui da je

džem jako sladak meni je ovako bila sasvim ukusna. Prijatno :) (Recept za dzem od smokvi takoe možete nai u kolekciji mojih recepata :))