

Štrudle sa nutellom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za testo:

- **480 g** brašna
- **100 g** šecera
- **120 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 puna kašika** kisele pavlake
- **3** jajeta

Za fil:

- **2 pune kašike** Nutelle
- **2 pune kašike** gustog pekmeza

Priprema

U zdelu staviti jaja, dodati šecer, vanilin šecer, izmešati mikserom, dodati ulje, izmešati, dodati prosejano brašno sa praškom za pecivo i punu kašiku kisele pavlake. Rukama zamesiti testo. Testo podeliti na dva dela. Na pobrašnjennoj radnoj podlozi razvaljati testo ali ne pretanko oko pola cm, namazati sa 2 pune kašike Nutelle, lagano uviti, ne stiskati (ako previše stisnete, pucace). Na veliku tepsiju staviti papir za pecenje, staviti uvijenu štrudlu. Druga isto sve, samo sam je punila sa pekmezom od šljiva. Pekmez ne sme biti redak. Rernu ugrijati na 170-180 stepeni, pre pecenja štrudlu malo izbockati sa cackalicom, sa strane i peci oko 30-40 minuta sve zavisi od rerne. Gotovu štrudlu posuti sa malo šecera u prahu, sačekati da se ohladi i rezati.

Savet