

Štrudlice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- **200 g** masti
- **2 dl** kisele pavlake
- **600 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo

Za premaz:

- **200 g** pekmeza od kajsija

Za valjanje:

- **150 g** šecera u prahu

Priprema

Zamesiti testo od brašna, pavlake, masti i praška za pecivo. Testo razvuci u pravougaonik, pa iseci na 4 trake. Na svaku traku, citavom dužinom, rasporediti pekmez, pa spojiti krajeve, bez preklapanja. Na pleh za pecenje staviti pek papir, pa pažljivo preneti svaku traku na papir, tako da vam sastav doe dole. Kad su sve šetiri štrudlice prenete, iseci ih na parcad. Štrudlice pecite na 180 stepeni oko 20 minuta. Dok su još vruce uvaljajte ih u prah šecer.

Savet