

Mini štrudle sa makom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna T400 meko
- 3 žumanceta
- **malosoli**
- **1 kesica** instant suvog kvasca
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 ml** mleka
- **1 kašika** kristal šećera

Za nadev:

- **200 g** mlevenog maka sa dodacima
- **75 g** zaslaene brusnice
- **100 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šećera Bourbon

Za umakanje:

- **1** jaje

Za umakanje:

- **malomaka** u zrnu

Za preliv:

- **100 g** kristal šećera
- **50 ml** vode
- **1 kašika** soka od limuna

Priprema

Brašno prosejati kroz sito u posudu. Brašnu dodati malo soli i 1 kesicu praška za pecivo i rukama promešati. Staviti 150 ml mleka sa 1 kašikom šećera da se malo zagreje. U brašnu napraviti udubljenje u koje stavite instant suvi kvasac i mleko i pustite da kvasac malo nabubri. Dodati 3 žumanca i umesiti testo da bude glatko, može i mikserom sa delom za testo. Dobro umešano testo staviti na toplo da se diže 1/2 sata. Dok se testo diže pripremite nadev. Brusnice stavite u jednu šolju i prelijte ga vrelom vodom da nabubri. 100 ml mleka staviti na vatru da provri. Vrelo mleko prelići preko maka i viljuškom dobro izmešati. Dodati vanilin šećer burbon i nabubrele brusnice i viljuškom dobro izmešati. Nakon isteka 1/2 sata, nadošlo testo podelite na 4 jednaka dela. Prvi deo tanko razvaljajte na veličinu 24x12cm. Nadev podeliti na 4 dela i prvo testo premazati sa četvrtinom nadeva.

Lagano uvijte u rolad u dva okreta i secite parcađi od 4 cm dužine. Od jednog rolada dobije se 6 parcađi. Postupak ponovite sa tri ostala testa. Od ukupne kolićine dobije se oko 24 mini štrudlice.

Tepsiju unutrašnjih mera 20x29cm premazati sa svih strana margarinom i staviti papir za pecenje. Jaje viljuškom dobro umutiti. Svaku štrudlicu umociti u razmuceno jaje tako da spajanje bude na suprotnoj strani od umocene. Slagati štrudlice u tepsiju u šest redova po četiri kom. u svaki red sa malim razmacima izmeu i svaku posuti sa malo maka u zrnu (spojena strana treba da doe na dno). Staviti peci u zagrejanu rernu na 190 stepeni i peci cca 20 minuta dok ne postanu zlatno žute. Dok se štrudlice peku pripremiti preliv. Šećer prelići sa vodom i limunovim sokom i staviti na vatru dok se šećer ne otopi.

Pecene štrudlice izvaditi iz tepsije zajedno sa papirom, osloboditi ih od papira i vratiti ih u tepsiju. Svaku toplu štrudlicu prelići sa po jednom kašikom toplog prelića.

Ostatak prelića ravnomerno prelići preko štrudlica.

Savet

Belanca koja vam ostaju kod izrade ovog kolaa nemojte bacati (3 kom.), ve ih stavite u plastinu ašu i stavite u zamrziva, te ih možete koristiti za pripremu kolaa samo od belanaca. Obavezno na aši napišite koliko belanaca se nalazi u njoj. Kada iste želite koristiti odmrzavajte ih polako na sobnoj temperaturi. Izuzetno volim kolae sa makom. Neki dan sam kupila u prodavnici Mleveni mak sa dodacima u nameri da napravim neki kola i do zadnjeg momenta nisam bila sigurna šta u pravim. Jue sam bila inspirativno raspoložena i u hodu sam smišljala recept i zapisivala u sluaju da dobro ispadne da mogu sa Vama podeliti recept: Od prve su mi mini štrudle uspele i veoma sam zadovoljna rezultatom.