Nocne gužvarice

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**brašna
- **5 g**suvog kvasca
- **50 g**šecera
- **50 g**masti
- **1,5 dl**mleka
- **2 kašike**jogurta
- **1**žumance

Za nadev:

- **150 g**mlevenog maka
- **75 g**šecera u prahu
- **1**belance
- **1 kesica**vanilin šecer

Za premaz:

- **1**žumance

Priprema

Razmutiti kvasac u toplo mleko sa kašicicom šecera i brašna. Ostaviti na toplom da nadoe. U drugoj posudi sipati brašno, šecer, omekšali mast, žumance, jogurt i kvasac pa zamesiti meko testo pa podeliti na 2 loptice i

ostaviti da miruju oko 30 mnuta. Nadev priprema: Mleveni mak preliti vrelim mlekom, dodati šecer u prahu, vanilin šecer i naribanu limunovu koricu. Ostaviti da se malo prohladi pa dodati belanac umucen u šam i džem. Loptice rastanjiti u pravougaonu koru što više. Premazati nadevom, zaviti u študlice i staviti u pleh obložen pek papirom. Pokriti krpom i ostaviti da odmaraju oko pola sata, a mogu i preko cele noci u hladnoj prostoriji ne u frižideru. Pre pecenja štrudlice premazati umucenim jajetom i peci na 180 C oko 30 minuta. Prijatno!

Savet