

# **Štrudla Kruna**



težina: lako

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## **Sastoјci**

### **Potrebno je**

- **600 g**brašna
- **1 kašika**suvog kvasca
- **300 ml**mleka
- **100 g**šecera
- **1 vanilin** šefer
- **na vrh nožasoli**
- **5 kašika** ulja
- **1 žumance**

### **Za premaz:**

- **1** belance

### **Za fil:**

- **250 gm**levenih orah
- **5 kašika**šecera
- **1 kesica** burbon vanila aromatizovani šefer
- **100 ml**vrelog mleka
- **2 kašike**omekšalog putera

## **Priprema**

U mikseru dodati polovinu brašna, dodati kvasac, šećer, so, ulje, žumance mlako mleko sve fino sjediniti i umutiti pa lagano umešati preostalo brašno. Testo fino umeriti i ostaviti da nadode 1 sat. Nadošlo testo razviti na pobrašnavljenoj radnoj površini pa pripremiti fil. U šerpicu staviti mlevene orahe, bourbon vanila aromatizovani šećer, dodati kristal šećer promešati pa dodati vrelo mleko promešati i dodati puter sjediniti i premazati razvijeno testo. Uviti štrudlu u rolat i oblikovati u slovo n pa pa staviti na pek papir u manji cetvrtasti pleh. Ostaviti štrudlu 50 minuta da nadodje. Štrudle premazati sa neumucenim belancetom peci 50 minuta na 160 stepeni. Prijatno.

## Savet