

# Štrudla Kruna



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

## Sastojci

### Potrebno je

- **600 g** brašna
- **1 kašika** suvog kvasca
- **300 ml** mleka
- **100 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **na vrh noža** soli
- **5 kašika** ulja
- **1** žumance

### Za premaz:

- **1** belance

### Za fil:

- **250 g** mlevenih orah
- **5 kašika** šećera
- **1 kesica** burbon vanila aromatizovani šećer
- **100 ml** vrelog mleka
- **2 kašike** mekšalog putera

## Priprema

U miks posudu dodati polovinu brašna, dodati kvasac, šećer, so, ulje, žumance mlako mleko sve fino sjediniti i umutiti pa lagano umešati preostalo brašno. Testo fino umesiti i ostaviti da nadode 1 sat. Nadošlo testo razviti na pobrašnavljenoj radnoj površini pa pripremiti fil. U šerpicu staviti mlevene orahe, burbon 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 četvrtasti pleh. Ostaviti štrudlu 50 minuta da nadodje. Štrudle premazati sa neumucenim belancetom peci 50 minuta na 160 stepeni. Prijatno.

## **Savet**