

Štrudla od gotovih kora



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu
- **2** šoljejogurta
- **2** šolješecera
- **2** šolje brašna
- **1** šoljaulja
- **1** kesicaprška za pecivo

Nadev:

- **300** gpecenih lešnika
- **1** šoljacokoladnog mleka
- **1** šoljašecera
- **200** gcokolade po izboru
- 2vanil šecera

Priprema

Nadev: staviti cokoladno mleko, šecer i vanil šecer da se ugreju, kada se ugreje mleko dodati cokoladu da se istopi u mleku. Kada mleko provri dodati mleveni lešnik da se popari. Skloniti fil sa šporeta kako bi se ohladio.

Premaz od jogurta i brašna: sjediniti brašno, jogurt, ulje, šecer i prašak za pecivo, sve sjediniti mikserom.

Slaganje rolata: podeliti kore na tri dela, obično bude oko 15 kora u jednom pakovanju. Slaganje rolata se

obavlja tako što se prva kora premaže belim filom, zatim druga kora belim filom, ponavlja se postupak sve do poslednje kore, pete kore koja se premazuje samo filom od lešnika. Urolati štrudlu i staviti u pleh premazan uljem. Ponoviti postupak sa ostatkom kora tako da se dobije tri rolata.

Na kraju, pre pecenja štrudle premazati sa malo belog fila. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta, dok ne porumeni fino.

Savet

Štrudla je veoma laka za napraviti, ali i veoma ukusna, toliko da se pojela pre nego što sam uspela da je slikam kada je peena. Uživajte!