

Mini štrudlice



Sastojci

Za fil:

- džem od jadode
- 150 g mlevenih oraha

Testo:

- 600 g brašna
- 200 ml kisele pavlake
- 250 g margarina
- 10 g svežeg kvasca
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 1 jaje
- prstohvat soli
- 100 g šećera

Za posipanje:

- šećer u prahu

Priprema

Za fil: džem jadoda i 150 g mlevenih oraha.

Testo: 600 g brašna, 200 ml kisele pavlake, 250 g margarina, 10 g svežeg kvasca, 1 kesica praška za pecivo, 1 kesica vanilin šecera, 1 jaje, prstohvat soli, 100 g šecera.

Od navedenih sastojaka zamesiti glatko testo i ostaviti 1 sat u frižider. Posle sat vremena, testo premesiti razviti i filovati, filom po želji. Ja sam se ovaj put, odlucila za džem od jagoda i mlevene orahe.

Razvijenu i filom namazanu koru, blago smotati u rolnu, seci na željenu širinu.

Peci na 200 stepeni 20 minuta. Ohladjene štrudlice posuti prah šecerom.