

Štrudlice sa pekmezom smokve



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **55 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400-450 g**brašna
- **140 g**margarina
- **30 g**masti
- **100 g**šecera
- **50-60 g**meda
- **na vrh kašicicesode** bikarbone
- **1/2 kašicice**prasha za pecivo
- **malocimeta**
- **1**pomorandža - rendaa korica
- **2 kašišice**vanil šecera
- **2**jajeta
- **po potrebi**pekmez od smokve
- **po potrebi**šecer u prahu

Priprema

Margarin, mast, šecer, med, so, cimet koricu od narandže, vanil šecer izmiksajte. Dodajte jaja izmiksajte pa dodajte postepeno brašno pomešano sa sodom i praškom za pecivo. Mešajte mikserom, a potom sa varjacom. Na pobrašnjen što napravite kuglu, podelite na 4 dela. Na pek papiru pobrašnjrenom napravite kvadrat razvaljajte dužinu pleha i oko 8-10 cm širine. Na sredinu stavite pekmez od smokve malo razmažite. Preklopite jednu stranu pa drugu. Prebacite (prevrnete) u pleh obložen pek papirom štrudlicu tako da sastav bude dole. Tako uradite sva 4 dela. Ostavite pleh u frižider oko 45-50 minuta da se malo stegne. Isecite na velicinu štrudlice po želji. Stavite u zagrejanu rernu na 190-200 C da se pece 12-15 minuta. Još vrucu iseci po vec zasecenim rezovima. Po želji posuti šecerom u prahu.

Savet

Štrudlice su mekane, ukusne, tope se u ustima i vrlo brzi nestanu sa tanjira.