

Prhke štrudlice sa pekmezom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mekog brašna
- **250 g**margarina
- **180 g**kisele pavlake
- **80-100 g**šecera u prahu
- **1**vanilin šećer

I još:

- **nekoliko kašika**pekmeza od šipurka
- **100 g**šecera u prahu za posipanje

Priprema

Prosejati brašno, zamirisati vanilinom, dodati mu omekšali margarin, po potrebi šecera u prahu (ako je pekmez sladak previše i šećer u prahu za posipanje, dace im potrebnu slatkocu, ali mi volimo slae...). Dodati cašu kisele pavlake i umesiti testo. Nije potrebno da stoji u frižideru, odmah se može raditi jer je vrlo podatno za rukovanje... Na pobrašnjen sto rasuci koru u oblik pravougaonika debljine 3-5 mm. Iseci na trake 8 cm širine i po sredini svake staviti pekmez od šipka. Pažljivo urolati, spojiti sastav i prebaciti u pleh obložen pek papirom. Tu iseci štrudlice željene velicine, oko 5 cm.

Štrudlice peci na 180 stepeni oko 25 minuta, pazeci da ostanu bele. Prohlaene, obilno posuti šećerom u prahu. Mogu se odmah jesti, ali najbolje su sledeci dan, kad omekšaju...

Savet