

Rafaelo štrudla



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 200 g putera
- 100 g prah šecera
- 1 kesica vanil ecer
- 1 jaj
- 2 dl jogurta
- 1 prstohvatsoli
- 500 g brašna
- 50 g kokosa
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 6 dl mleka
- 5 kašika šecera
- 2 kesice puding od vanila
- 100 g kokosa

Za posipanje:

- po potrebi prah šecer
- 1 kesica vanil šecera

Priprema

Omekšali puter izmiksamo sa prah šećerom i vanil šećerom dodamo jaje mutimo da se sjedini smesa, dodajemo jogurt uz neprekidno mучenje, na kraju dodajemo mešavinu brašna kokosa i praška za pecivo umesimo glatko testo. Ostavimo da miruje dok skuvano fil.

Od ukupnog mleka odvojimo 1 dl, a ostatak stavimo da se kuva sa šećerom, u odvojeno mleko razmutimo puding i ukuvamo kad mkeko provri uz konstatno mešanje dok se ne zgusne i krenu nehurici sklonimo sa vatre i umešamo kokos.

Testo podelimo na tri dela i oklagijom na brašnjavoj površini raztanjimo u željeni oblik i premazujemo vrućim filom.

Postupak ponovimo još dva puta i štrudle redjamo na tepsiju obložen pek papirom.

Pecemo ba 180C oko 25 minuta dok porumeni.

Štrudlu istavimo da se ihladi i posipamo mešavinom prah i vanil šećera.

Savet

Ova štrudla brzo i jednostavno se sprema