

Rafaelo štrudla (2)



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 500 g brašna
- 150 ml mleka
- 20 g svežeg kvasca
- 1 jaje
- 30 ml ulja
- 3 kašičice šećera
- na vrh noža soli
- po želji rendana limunova korica
- 1 limun - sok

Za fil:

- 200 g kokosovog brašna
- 4 kašike šećera
- po potrebi vrelog mleka

Još:

- 1 žumance
- maloulja
- po potrebi šećera u prahu

Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlakog mleka i pomešati sa po kašicom brašna i šećera. Ostaviti pet minuta da naraste. Brašno prosejati u dubljem sudu za mešenje, pa mu dodati nadošli kvasac, preostali šećer, mleko, jaje, ulje, so, i rendanu koricu i sok limuna. Umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti ga da naraste oko pola sata.

U meuvremenu, pripremiti fil. Kokos pomešati sa 4 kašike šećera, pa ga popariti vrelim mlekom, ali tako da masa bude gusta i pogodna za mazanje.

Naraslo testo razviti u pravougaonik. Zatim ga premazati filom sa kokosom. Uviti u rolatic, tako da oba kraja štrudle budu zatvorena kako fil ne bi curio. Staviti je u pleh obložen pek-papirom.

Ostaviti nekoliko minuta da naraste, pa premazati žumancetom umućenim sa malo ulja. Peci na 200 stepeni oko 40 minuta. Po potrebi, prekriti folijom i tako dovršiti pečenje. Sacekati da se prohladi, pa posuti šećerom u prahu i seci.

Savet