

Tirolska štrudla sa orasima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g lisnatog testa
- 130 g margarina
- 130 g šećera u prahu
- 3 jajeta
- 130 g mlevenih oraha
- 30 g brašna
- 50 g suvog grožđa
- 50 g suvih brusnica
- 50 g kandirane kore pomorandže

Za premazivanje:

- 1 žumance

Za posipanje:

- 50 g šećera u prahu

Priprema

Mikserom umutite margarin, dodajte šećer u prahu i još malo mutite. Dodajte 3 cela jajeta, jedno po jedno, i dalje mutite.

Dodajte postepeno orahe, suvo grože, brusnicu i kandiranu koru pomorandže svo vreme muteci. Na kraju sipajte brašno i još malo izmiksajte.

Lisnato testo razvijte na radnu površinu pa na polovinu testa uppravno (levu stranu testa) stavite fil, preklopite drugim delom testa (desnim delom)). Krajeve dobro uvijte da se štrudla ne bi otvorila i da fil ne bih iscurio prilikom pečenja. Žumance umutite viljuškom i premažite štrudlu.

Rernu ugrijte na 180 stepeni i pecite 20 minuta. Pecenu štrudlu pospite šećerom u prahu.

Savet