

Domace štrudlice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **150 g** margarina
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **100 g** kisele pavlake

Za nadev:

- **po potrebi** džem

Za valjanje pecenih štrudlica:

- **po potrebi** šećer u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera

Priprema

Za testo: U odgovarajuću posudu usuti brašno, dodati omekšali margarin (sobne temperature), umešati prašak za pecivo, kiselu pavlaku i zamesiti testo. Testo premesiti na pobrašnjenoj radnoj površini.

Zatim, razviti oklagijom i iseci na tri trake.

Na svaku traku staviti džem.

Prstima spojiti krajeve, blago pritiskajući kako bi se zalepili.

Okrenuti na drugu stranu i iseci na štrudlice željene dužine. Poreati ih u pleh obložen pek-papirom. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 170 stepeni dok blago ne porumene (oko 15 minuta).

Gotove štrudlice izvaditi iz rerne.

Vruće štrudlice uvaljati u mešavinu šecera u prahu i vanilin šecera.

Štrudlice servirati i poslužiti.

Savet

Prave, domaće štrudlice koje se tope u ustima. Još su ukusnije kada odstoje jedan dan u zatvorenoj, limenoj kutiji. Probajte, prijatno!