

Keks štrudlice



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1**margarin sobne temperature
- **1**jaje
- **1 caša**šecera
- **1 caša**pavlake
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šecer

Za premazivanje:

- **po želji**marmelada

Priprema

Od sastojaka napraviti glatko tijesto. Podijeliti na 2 lopte. Tijesto razvaljati, pa premazati marmeladom.

Zatim preklopiti 2 puta, da se dobije oblik štrudle, pa rezati na komade. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom tjesteta.

Poreati u pleh, premazan sa malo ulja. Peci na 200 C oko 10 minuta. Pecene posuti prah šecerom.

Savet