

Bele štrudlice



težina: **lako**

za: **104** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **300** gmasti
- **5** kašika šecera
- **2** kesice vanilin řecera
- **oko 500** gbrašna
- **2** dlvode

Fil:

- marmelada
- cokolada
- pekmez

Priprema

Zamesiti sastojke za testo da bude malo lepljivo, ali glatko i da se odvaja od ruke. Ostaviti ga da se odmori oko pola sata najviše sat vremena. Razviti testo oklagijom na debljinu oko pola centimetra u pravougaonik i staviti tanak fil na jedan kraj testa celom dužinom, pa ga preklopiti dva puta i odseći nožem po dužini i iseci umotano testo na štrudlice dužine 4-5 cm (po zelji) postupak ponoviti dok ima testa. Štrudlice poreati u pleh sa papirom za pecenje i peci oko desetak minuta na 250 stepeni. Kada ih izvadite iz rerne ostaviti 2-3 minuta pa ih uvaljati u řecer u prahu.

Savet