

Štrudla sa orasima (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 dlmleka
- 1 dl vode
- 1/2 paketicakvasca
- 600 gmekog brašna
- 2 jajeta
- 1 belance
- 1 kašicicasoli
- 100 gbutera

Za fil:

- 250 gmlevenih oraha
- 200 gšecera

Za premazivanje:

- 1 žumance

Za posipanje:

- malošecera u prahu

Priprema

U posebnoj šerpi pomešati mleko i vodu i smlaciti, pa dodati izdrobljeni kvasac i ostaviti da kvasac nadodje. Brašno sipati u ciniju, dodati so, jaja i belance i omekšali buter. Sa nadošlim kvascem zamesiti testo i ostaviti da kisne. Nadošlo testo premesiti i razviti koru što tanju, debljine pola santimetra (testo možete podeliti u dva dela i napraviti dve manje štrudle). Razvuceno testo filovati mlevenim orasima i šećerom koje ste prethodno sjedinili. Uviti u štrudlu premazati žumancetom i ostaviti desetak minuta da još malo nadoe. Peci u podmazan pleh oko pola sata na 200 stepeni. Pecenu štrudlu posuti prah šećerom.

Savet