

Brza štrudla od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 list**lisnatog tijesta
- 2jaja
- **100 g**grožica
- **5-6 kašika**šecera
- 1vanilin šećer
- **6 kašika**mljevene plazme
- **7-8 kašika**mljevenih oraħa

Za posipanje:

- **maloprah** šećera

Priprema

Umutiti jaja i šećer, dodati vanilin šećer, mljeveni keks i oraħe, te grožice koje su bile potopljene u rumu ili mlijeku. Sve dobro sjediniti. Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati lisnato tijesto, pa premazati filom. Krajeve lisnatog premazati sa malo vode ili mlijeka.

Zarolati, pa staviti u duguljasti kalup za kolace, obložen folijom. Staviti u pecnicu zagrijanu na 200 C i peći oko 25 minuta. Pecenu štrudlu prohladiti, pa rezati na parćad.

Posuti sa prah šećerom i poslužiti.

Savet