

## **Brza štrudla od lisnatog testa**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 listlisnatog tijesta**
- **2jaja**
- **100 ggrožica**
- **5-6 kašikašecera**
- **1vanilin šecer**
- **6 kašikamljevene plazme**
- **7-8 kašikamljevenih oraha**

#### **Za posipanje:**

- **maloprah šecera**

### **Priprema**

Umutiti jaja i šecer, dodati vanilin šecer, mljeveni keks i orahe, te grožice koje su bile potopljene u rumu ili mlijeku. Sve dobro sjediniti. Na pobršnjenoj 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 peci oko 25 minuta. Pecenu štrudlu prohladiti, pa rezati na parcad.

Posuti sa prah šecerom i poslužiti.

**Savet**