



Dekorissimo preporučuje

Brza štrudla sa makom

Brza štrudla sa makom

Fil:

150ml mleka
150g šećera
2kesice vanilin šežera
200g maka

Prokuvati mleko, šećer, vanilin šećer i mak, pa ostaviti da se prohladi.

Testo:

150ml toplog mleka
1kašika šećera
Pola kesice kvasca
250g brašna
Prstohvat soli
Pola kesice praška za pecivo
1 žumance
50ml ulja

U toplo mleko staviti kvasac i šećer.

U veću činiju prosejati brašno, so i prašak za pecivo. Kada se kvasac istopi, sipati mleko u brašno, umešati, pa dodati ulje i žumance.

Razvući testo, pa premazati filom.

Urolati, pa pažljivo preneti u podmazan dekorissimo pleh.

Umutiti žumance sa malo mleka, pa premazati štrudlu.

Peći 25 minuta na 180°C.

Sačekati da se prohladi, pa positi malo šećerom u prahu.

Uživajte!

Prijatno!



Dekorissimo
DEKORIŠIMO SVET ZAJEDNO