Štrudlice s džemom od smokve i naranče

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
8 osoba



Sastojci

Sastojci (za 24 komada):

Za tijesto:

- 280 g glatkog brašna
- 1 žličica praška za pecivo
- 1 vanilin šećer
- 1 žličica ekstrakta vanilije
- 120 g K Plus maslaca
- 120 g K Plus kiselog vrhnja (crvenog)
- sol

Za punjenje:

- 160 g Special Moments džema od smokve i naranče

Za posipanje i posluživanje:

- šećer u prahu
- šalica pripremljene Special Moments vruće čokolade

Skeniraj za prikaz na web stranici

U posudu stavite brašno, prašak za pecivo i sol pa dodajte vaniliju i maslac narezan na kockice. Prstima utrljajte maslac u brašno dok ne nastanu sitne mrvice. Dodajte kiselo vrhnje i umijesite glatko tijesto.

Tijesto odmah razvaljajte na pobrašnjenoj površini na debljinu oko 3 mm. Oblikujte pravokutnik dimenzija približno 28 cm x 30 cm pa izrežite 4 trake širine 7 cm.

Po sredini svake trake duž cijele duljine nanesite gusti džem od smokve i naranče. Spojite krajeve tijesta preko punjenja i dobro pritisnite spojeve. Spojem prema dolje, složite trake na pleh obložen papirom za pečenje. Svaku traku izrežite na manje štrudlice duljine otprilike 5 cm. Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 180 °C oko 20 minuta, dok ne poprime blago zlatnu boju.

Pustite ih da se ohlade pa ih po želji lagano pospite šećerom u prahu.