

Štrudla sa kakaom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- 2 žumanceta
- 2/3 svežeg kvasca
- **60 g** šećera
- **na vrh kašičice** soli
- 1 vanila
- **malorendane** kore limuna
- **1** čaša toplog mleka
- **1** šoljica ulja

Fil:

- **1 puna kašika** kakaa
- **6 kašika** šećera

Priprema

Zamesiti mekano testo i ostaviti da odstoji 25 minuta da telo naraste. Izruciti na dasku za mešanje i podeliti na 2 jednaka dela. Svaku jufku razvuci u obliku pravougaonika debljine 5 mm velicine manjeg pleha.

Svaki pravougaonik prvo premazati uljem, a zatim sa pripremljenim kakaom svuda po testu. Zaviti u rolnicu. Sve isto i sa drugom jufkom. Staviti u brašnom podmazan pleh da stoji još 10 minuta.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece 20 minuta. Kad se ispece premazati prelivom od jedne kašičice ulja i kašičice vode. Pokriti krpom dok se ne prohladi i seci. Prijatno!

Savet