

Lepezice sa cokoladom



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **400-500 g** brašna
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **120 g** margarina
- **1** jaje
- **1,5 dl** vode
- **1,5 dl** mleka

Za fil:

- **100 g** Menaž čokolade
- **1** jaje (za premazivanje)
- cecer u prahu (za posipanje)

Priprema

U mlakoj vodi rastvorite kvasac pomešan sa kašicom šecera. U prosejano brašno dodati so, jaja, mleko, omekšali margarin i na kraju nadošli kvasac. Zamesite testo rukom i ostavite da se udvostruci. Nadošlo testo pomesite i podelite na dva jednaka dela.

Jedan deo testa oklagijom razvucite na pravouganik do debljine pola santimetra i filujte polovinom rendane cokolade.

Urolajte i isecite na vece štrudlice. A zatim svaku štrudlicu na manje delove, ali ne do kraja vec dovoljno da se (izgleda rascvetalo) dobije lepezica.

Postupak ponovite i sa preostalim delom testa i fila. Lepezice prebacite u nauljenu tepsiju, premažite jajetom i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene. Pecene lepezice pospite šecerom u prahu i poslužite.

Savet