

Pletenica sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **550 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **1 dl** mlake vode
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **100 g** margarina
- **50 g** **Menaž** čokolade
- **1** žumance za premazivanje

Priprema

U mlaku vodu dodajte kvasac i kašicicu šecera. Ostavite da malo odstoji. U prosejano brašno dodajte so, jaje i belance, omekšali margarin, mleko i na kraju nadošli kvasac. Zamesite testo i ostavite sat vremena na sobnoj temperaturi da se udvostruci.

Nadošlo testo premesite i rastanjite oklagijom.

Rastanjeno testo isecite na tri jednaka dela i pospite rendanom čokoladom.

Svaki deo pojedinačno urolajte u male štrudle.

I pravite pletenicu.

Pletenicu prebacite u nauljen pleh i premažite žumancetom.

Stavite da se pece na 250 stepeni dok ne porumeni. Pospite šećerom.

Gotovu štrudlu secite i služite.

Prijatno.

Savet