

## **Štrudla sa cokoladom (2)**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 ml mleka**
- **oko 800 g brašna**
- **50 g kvasca**
- **oko 1 dl ulja**
- **2 kašike šecera**
- **malosoli**

#### **Za nadev:**

- **5-6 kašika kakaoa**
- **6-7 kašika šecera**
- **po potrebi mleka**
- **200 g cokolade**
- **1 jaje**

### **Priprema**

Mleko zagrejati, dodati šefer i kvasac i sacekati da nadoe. Brašno pomešati sa soli i dodati mleko. Zamesiti testo, dodavati po potrebi ulje. Testo pokriti i sacekati da se udvostruci. Kad je testo nadošlo, podeliti na dve jufke. Razvuci ih na pravougaonik i pripremiti nadev. Kakao pomešati sa šeferom i dodavati mleko da se dobije fina kremasta smesa. Polovinom smese premazati testo i posuti rendanom Menaž cokoladom. Uviti u rolat. Ponoviti isto i sa drugom jufkom. Staviti u mašcu podmazan pleh, premazati jednim jajetom, sacekati malo i peci u zagejanoj rerni.

**Savet**