

Posna štrudla sa džemom i cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 5 dlmlake vode
- 5 **kašika** šecera
- 1 **kašika** suvog kvasca
- 2,5 **dlulja**
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 2 **prstohvata** soli
- 1,100 **g** brašna

Za punjenje:

- džem od šljiva
- 100 **g** cokolade

Za premazivanje:

- 1 **kašika** vode
- 1 **kašika** ulja

Priprema

U mlaku vodu staviti 1 kašiku suvog kvasca, 5 kašika šecera, da stane 5 minuta dodati ulje, prašak za pecivo, so i brašno. Umesiti testo i ostaviti da nadolazi. Izrendati cokoladu i podeliti na 4 dela. Kad nadodje podeliti na 4 dela. Svaki deo razvaljati u plocu velicine 30x30 cm premazati džemom i posuti jednim delom rendane cokolade. Sa strane testo malo previti i uviti uštrudlu.

Štrudle staviti u kalup obložen papirom. Izmešati 1 kašiku ulja i 1 kašiku vode premazati štrudle da stanu 10 minuta i peci na 180 stepeni 25-30 minuta da porumene. Pecene štrudle posuti šecerom u prahu.

Savet