

Menaž u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 lisnato testo
- 100 g čokolade
- 1 jaje
- 1 kašika brašna

Priprema

Lisnato testo odmrznuti na sobnoj temperaturi oko 1-2 h. Radnu površinu posuti brašnom, i rasklagijati testo, ne previše tanko. Na sredinu testa staviti čokoladu.

Iseci trake sa obe strane, malo deblje. Testo koje je ostalo sa strane sa užeg dela čokolade prekolpiti preko nje. Trake preklapati naizmenicno jednu preko druge. Staviti u pleh i premazati umućenim jajetom.

Peci na 200 C, kada pocne da nadolazi, smanjiti na 180 C i peci dok ne porumeni.

Savet

Možete dodati drugo punjenje, ako ste više za slanu varijantu.