

Lisnato testo sa cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kocka (250g)**lisnatog testa
- **2**cokolade
- **1**žumance
- **1 šaka**prženih badema

Priprema

Lisnato testo razvite na velicinu 20x40cm.

Na sredinu uzduž stavite dve cokolade (jednu ispod druge). Zasecite lisnato testo sa obe strane na širinu od 1,5 cm, a zatim naizmenicno preklapajte testo sa jedne pa sa druge strane.

Prebacite u pleh obložen papirom za pecenje.

Premažite žumancetom koje ste prethodno viljuškom izlupali.

Pecite na 200 stepeni 20 minuta.

Izvadite, pospite krupno seckanim prženim bademima. Ostavite da se malo prohladi, a zatim secite na šnite i služite.

