

Štrudla sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml mleka**
- **200 ml voda**
- **1 jaje**
- **1 kocka kvassaca**
- **3 kašike šecera**
- **1 kašica cicasoli**
- **5 kašikaulja**
- **1 rendana koralimuna**
- **1 kg brašna**

Za fil:

- **200 g cokolade**
- **4 kašikaulja**
- **4 kašikavode**

Za posipanje:

- **po želji šecer u prahu**
- **po želji vanilin šecer**

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko, vodu, šecer izmrviti kvasac i dodati nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite jaje, so, ulje, isipajte nadošli kvasac, uzrendanu koru limuna, polovinu pripremljenog brašna i sa presotalim brašnom zamesite glatko testo. Pokriti i ostavite na topлом da se udvostruci. Otopite cokoladu na pari sa uljem i vodom i ostavite da se prohladi.

Nadošlo testo podelite da dve lopte. Svaku lopru razviti oklagijom u krug na 2-3 mm i premazati sa polovinom otopljene cokolade. Smotati rolnu i stavite u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Postupak ponoviti i sa drugom korom. Ostavite štrudle 10 minuda da miruju pa premazati ih sa hladnom vodom (cetkicom).

Peci na 200 C oko 20 minuta. Ohladiti i seci štrudlu po želji. Pospite šecerom u prahu i vanilin šecerom-ako volite. Uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet