Štrudla sa orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4**žumanaca
- **1 kocka**kvasca
- **1/2 l**mleka
- **100 g**rastopljenog margarina
- **100 g**šecera
- **4**vanilin šecera
- **1**limun - sok
- **po potrebi**brašna (oko 800 g)

Za nadev:

- **250 g**mlevenih oraha
- **oko 100 g**šecer po ukusu
- **oko 100 g**cokolada za kuvanje (rendana)

Priprema

U malo mleka potopiti kvasac i ostaviti da nadoe. Brašno sa malo soli prosejati u drugu posudu, napraviti udubljenje i u njega staviti 4 žumanca, ostatak mleka, rastopljen margarin, sok i koricu limuna, šecer.

Sjediniti sa nadoslim kvascem i ostaviti na toplom da nadoe. Nadošlo testo razmesiti i napraviti 4 lopte.

Svaku loptu razviti oklagijom. Razvijeno testo posipati šecerom, pa mlevenim orasima, a zatim preko narendati

cokoladu.

Napraviti rolat i staviti u podmazan pleh za pecenje. Postupak ponoviti i sa ostalim loptama od testa.

Rolate premazati umucenim belancima i peci oko 40 minuta na 200 C. Ohladiti, iseci i poslužiti.

Savet