Štrudla sa kakaom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **2**žumanceta
- **2/3**svežeg kvasca
- **60 g**šecera
- **na vrh kašicice**soli
- **1**vanila
- **malo**rendane kore limuna
- **1 čaša**toplog mleka
- **1 šoljica**ulja

Fil:

- **1 puna kašika**kakaa
- **6 kašika**šecera

Priprema

Zamesiti mekano testo i ostaviti da odstoji 25 minuta da telo naraste. Izruciti na dasku za mešanje i podeliti na 2 jednaka dela. Svaku jufku razvuci u obliku pravougaonika debljine 5 mm velicine manjeg pleha.

Svaki pravougaonik prvo premazati uljem, a zatim sa pripremljenim kakaom svuda po testu. Zaviti u rolnicu. Sve isto i sa drugom jufkom. Staviti u brašnom podmazan pleh da stoji još 10 minuta.

Staviti u zagrejanu rernu na 200 stepeni da se pece 20 minuta. Kad se ispece premazati prelivom od jedne kašicice ulja i kašicice vode. Pokriti krpom dok se ne prohladi i seci. Prijatno!

Savet