

Lisnata mak strudlica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **300 g**margarina
- **2 kašicicesoli**
- **2-2,5 dl**vode

Fil:

- **300 g**maka
- **100 g**Menaž cokolade
- **150 ml**mleka

Priprema

Zamesiti testo od sastojaka. Uviti ga u foliju providnu i staviti u frižider dok pravimo fil.

Zagrejemo mleko pa prelijemo preko maka i cokolade. Mesamo dok se cokolada ne istopi. Izvadimo testo, razvucemo ga i secemo pravougaonike. Na kraj svakog stavimo malo fila i urolamo. Pecemo 15 minuta na 220 C.

Savet

prijatno