

Lisnata mak strudlica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

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

Fil:

- **300 g** maka
- **100 g** Menaž čokolade
- **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 čokolade. Mesamo dok se čokolada 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