

Mini coko štrudla



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2kvasca**
- **1/2 šolje od 2,5 dl mleka**
- **1/2 šolje od 2,5 dl vode**
- **9 kašikaulja**
- **500 g brašna**
- **1 ravna kašika šecera**
- **1 ravna kašika soli**
- **100 g Menaž cokolade**

Priprema

U posudu staviti kvasac, mleko i toplu vodi, dodati šefer i so i ostaviti 10ak minuta da odstoji, da se rastopi kvasac. Potom dodavati brašno, malo po malo i mesiti, a ulje dodati na kraju. Kada ste umesili testo, ostavite ga na toplo i prekrijte. Kada testo pocne da raste, premesite ga i ostavite još jednom da pocne da raste i zatim ga razvucete i filujete. Menaž cokoladu iseckate na kockice, pobacate je preko testa i vrlo malo pouljite. Uvijete štrudlu i ispecete.

Savet

Otkrivajte nove ukuse i uživajte u svakom novom zalogaju! Prijatno!