

Mini koko štrudla



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2** kvasca
- **1/2** šolje od **2,5** dlmleka
- **1/2** šolje od **2,5** dl vode
- **9** kašika ulja
- **500** g brašna
- **1** ravna kašika šećera
- **1** ravna kašika soli
- **100** g Menaž čokolade

Priprema

U posudu staviti kvasac, mleko i toplu vodu, dodati šećer 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 čokoladu 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!