

Štrudla sa cokoladom (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **oko 800 g** brašna
- **50 g** kvasca
- **oko 1 dl** ulja
- **2 kašike** šećera
- **malosoli**

Za nadev:

- **5-6 kašika** kakaoa
- **6-7 kašika** šećera
- **po potrebi** mleka
- **200 g** cokolade
- **1 jaje**

Priprema

Mleko zagrejati, dodati šećer i kvasac i sačekati da nadođe. Brašno pomešati sa soli i dodati mleko. Zamesiti testo, dodavati po potrebi ulje. Testo pokriti i sačekati da se udvostruci. Kad je testo nadošlo, podeliti na dve jufke. Razvuci ih na pravougaonik i pripremiti nadev. Kakao pomešati sa šećerom i dodavati mleko da se dobije fina kremasta smesa. Polovinom smese premazati testo i posuti rendanom Menaž cokoladom. Uviti u rolat. Ponoviti isto i sa drugom jufkom. Staviti u mašcu podmazan pleh, premazati jednim jajetom, sačekati malo i peci u zagejanoj rerni.

Savet