

Najlakši i najbrži kolaci ikada



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **po potrebi**šljiva
- **min 70 g**cokolade
- (u ovom slučaju Eurokrem bloka)

Priprema

Istanjiti lisnato testo, a zatim po njemu rasporediti tako isecene šljive na šnite. Preko naseckati Euroblok, urolati i peci u prethodno zagrejanoj rerni na oko 180 C, dok ne porumeni, a cokolada se ne istopi. Prijatno!

Savet

Kad mi se jede nešto slatko, a nisam raspoložena da provedem ceo dan u kuhinji ja posegnem za ovim receptom :) Ukoliko nije sezona šljiva, mogu se koristiti i višnje ili kruške.