

Kroasan štrudla sa džemom i cokoladom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 dlmleka
- 1 kašikašecera
- 1 kašikasuvog kvasca
- 2 kašike ulja
- 1/2 kašicicesoli
- 850 gbrašna
- 100 gcokolade
- džem od šljiva
- šećer u prahu

Priprema

U 5 dl mlakog mleka staviti 1 kašiku šecera i 1 kašiku kvasca. Da stane 5 minuta pa dodati so, ulje i brašno. Zamesiti testo izraditi i ostaviti da nadolazi. Testo kad nadoe razvaljati ga u tanku plocu, posuti sa izrendanim zamrznutim puterom ili margarinom. Uviti u rolnu i podeliti na 4 dela.

Svaki deo razvaljati u plocu velicine 20x35, premazati sa 3-4 kašike džema i posuti sa 50 gr izrendane cokolade. Krajeve malo previti da fil ne iscure i urolati. Staviti u pleh prethodno obložen papirom. Tako uraditi i sa preostala 3 dela testa. Rolne ostaviti da stanu 30 minuta posuti sa rendanim puterom i peci na 180 stepeni 25-30 minuta. Pecene štrudle posuti šećerom u prahu.

Savet