

Menaž u lisnatom testu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**lisnato testo
- **100 g**cokolade
- **1**jaje
- **1**kašikabrašna

Priprema

Lisanto testo odmrznuti na sobnoj temperaturi oko 1-2 h. Radnu površinu posuti brašnom, i rasklagijati testo, ne previše tanko. Na sredinu testa staviti cokoladu.

Iseci trake sa obe strane, malo deblje. Testo koje je ostalo sa strane sa užeg dela cokolade prekolpiti preko nje. Trake preklapati naizmenično jednu preko druge. Staviti u pleh i premazati umucenim jajetom.

Peci na 200 C, kada pocne da nadolazi, smanjiti na 180 C i peci dok ne porumeni.

Savet

Možete dodati drugo punjenje, ako ste više za slanu varijantu.