

Štrudla sa cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **200 ml** voda
- **1** jaje
- **1** kocka kvasac
- **3** kašike šećera
- **1** kašica soli
- **5** kašika ulja
- **1** rendana kora limuna
- **1** kg brašna

Za fil:

- **200 g** čokolade
- **4** kašika ulja
- **4** kašika vode

Za posipanje:

- **po želji** šećer u prahu
- **po želji** vanilin šećer

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko, vodu, šećer izmrviti kvasac i dodati nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom i ostavite 5 minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite jaje, so, ulje, isipajte nadošli kvasac, uzrendanu koru limuna, polovinu pripremljenog brašna i sa presotalim brašnom zamesite glatko testo. Pokriti i ostavite na toplom da se udvostruci. Otopite čokoladu na pari sa uljem i vodom i ostavite da se prohladi.

Nadošlo testo podelite da dve lopte. Svaku lopru razviti oklagijom u krug na 2-3 mm i premazati sa polovinom otopljene čokolade. Smotati rolnu i stavite u pleh koga ste obložili papirom za pečenje. Postupak ponoviti i sa drugom korom. Ostavite štrudle 10 minuta da miruju pa premazati ih sa hladnom vodom (cetkicom).

Peci na 200 C oko 20 minuta. Ohladiti i seci štrudlu po želji. Pospite šećerom u prahu i vanilin šećerom-ako volite. Uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet