

Mak štrudla, coko-lešnik štrudla



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1** jaje
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašike** šecera
- **225 ml** mleka
- **1/2 kašičice** soli
- **100 g** maslaca

Za fil sa makom:

- **200 g** mlevenog maka
- **125 ml** mleka
- **100 g** šecera

Za coko-lešnik fil:

- **150 g** mlevenog pecenog lešnika
- **50 g** cokade
- **2 kašike** šecera

Priprema

U toplo mleko razmutiti šecer i kvasac i ostaviti sa strane. U posudu staviti brašno i sve ostale sastojke, dodati

nadošli kvasac i 80g otopljenog maslaca. Sve zamesiti, prekriti providnom folijom i ostaviti da testo nadodje, oko pola sata.

Za mak fil skuvati mleko sa šećerom, dodati mak i ostaviti da se prohladi. Za coko-lešnik fil pomešati lešnik i šećer sa vrućim mlekom i narendati cokoladu.

Kad testo nadodje, premesiti ga na pobrašnjenoj podlozi i podeliti na dva dela. Oklagijom formirati jednu koru i premazati filom od maka.

Zatim razviti drugu koru, premazati je filom od lešnika i posuti rendanom cokoladom.

Formirane kore staviti u pleh obložen pek papirom i premazati preostalim otopljenim maslacem. Ostaviti da testo odstoji još desetak minuta.

Peci u rerni zagrejanj na 200°C oko pola sata.

Savet

Mogu se posuti šećerom u prahu, ko voli.