

Štrudla sa makom i cokoladom



težina: **srednje**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 120 ml mleka
- 1/4 kocke svežeg kvasca
- 1 jajce
- 1 kašika šećera
- 1 prstohvata soli
- 50 ml topljenog margarina

Za fil:

- 200 g mlevenog maka
- 130 ml mleka
- 150 g šećera
- 100 g crne čokolade

Za premazivanje kore:

- 1 kašika topljenog margarina

Priprema

U šerpi na šporetu ugrijati mleko sa šećerom. Dodati kvasac i ostaviti sa strane. Sjediniti brašno, so, margarin i jaje, dodati nadošli kvasac i zamesiti testo. Ostaviti na toplom prekriveno, pola sata.

Za fil provreti mleko sa šećerom, skloniti sa ringle i dodati mak i čokoladu. Mešajući lepo sjediniti.

Na pobrašnjenom podlozi premesiti nadošlo testo, razviti u četvrtastu koru. Celu koru premazati filom, ravnomerno. Uviti i smestiti u podmazan ili papirom obložen pleh. Koru premazati otopljenim margarinom. Ostaviti još 15 minuta na toplom, a zatim peći oko pola sata na 200°C.

Savet

Ovo je mera za jednu koru. Za dve, samo duplirati sastojke.