

## *okolada \*u košuljici\**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2x 100 g** cokolade sa lješnjacima
- **250 g** lisnatog testa
- **20 g** listica badema
- **1** žumance za premaz
- **malo** šećera u prahu

### **Priprema**

Uzeti već razvucen list lisnatog testa i podeliti na pola. Postaviti cokoladu na sredinu i sa strane nožem retati trake ukoso, od table prema spolja. Sa obe strane odstraniti višak testa, kao na slici.

Preklopiti prvo na gornjem i donjem delu testo preko table...

...a potom preklapati trakice unakrsno.

Ušuškati krajeve.

Ponoviti postupak i sa drugom tablom, a onda premazati žumancetom i posuti listicima badema.

Peci u prethodno zagrejanjoj rerni na 200 stepeni nekih 20-tak minuta.

Prohladiti i posuti šećerom u prahu, pa-uživati.

## **Savet**

Ovo ja zovem \*hrana za utehu\* - neponovljiv užitak...