

Lešnik štrudla



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **4**žumanaca
- **1** kockakvasca
- **1/2** l mleka
- **100 g** rastopljenog margarina
- **100 g** šecera
- **4**vanilin šecera
- **1** limun - sok
- **oko 800 g**brašna - po potrebi

Za fil:

- **200 g** mlevenih lešnika
- **100 g** šecera
- **100 g** cokolade za kuvanje/rendane

Priprema

U malo mleka potopiti kvasac i ostaviti da nadodje. Brašno sa malo soli prosejati u drugu posudu, napraviti udubljenje i u njega staviti 4 žumanca, ostatak mleka, rastopljen margarin, sok i koricu limuna, šecer.

Sjediniti sa nadoslim kvascem i ostaviti na topлом da nadodje. Nadoslo testo razmesiti i napraviti 4 lopte.

Svaku loptu razviti oklagijom. Razvijeno testo posipati šecerom, pa mlevenim lešnicima, a zatim preko

narendati cokoladu.

Napraviti rolat i staviti u podmazan pleh za pecenje. Postupak ponoviti i sa ostalim loptama od testa. Rolate premazati umucenim belancima i peci oko 40 minuta na 200 C. Ohladiti, iseci i poslužiti.

Savet