

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 čokolade 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 toplom 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