

Super mekani jogurt kroasani



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Testo:

- **800 g** brašna
- **400 ml** jogurta
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **150 ml** vode
- **200 ml** ulja
- **2 supene kašike** soli
- **100 g** margarina

Premazivanje:

- **1** jaje
- **po želji** susam
- **30 g** margarina

Priprema

Sjediniti mlaku vodu, izmravljeni kvasac i kašičicu šecera pa ostaviti na toplom da nadoe. U posudi za mešenje sjediniti jogurt, ulje i so, a zatim dodati nadošao kvasac. Promešati, pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti meko testo. Testo podeliti na 6 jufki (ne treba da odstoji).

Rastanjiti prvu jufku i premazati je omekšalim margarinom. (Margarin ne treba da bude tecan da ne bi iscureo.)

Rastanjiti drugu jufku i prebaciti preko prve, pa je premazati margarinom. Ponavljati postupak dok se ne utroši sav materijal. Poslednju (šestu) jufku ne premazivati. Ovako složene jufke pokriti čistom krpom i ostaviti da odmaraju oko 45 minuta.

Nakon toga razvuci testo što tanje, seci na trouglove i uvijati kroasane.

Poreati kroasane u podmazan pleh, premazati umućenim jajetom i posuti susamom. Na svaki kroasan staviti po malo margarina, a zatim peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni dok ne porumene.

Savet

Kroasane možete puniti raznim nadevima, i slanim i slatkim, a vrlo su ukusni i ovako prazni.