

Kroasani sa ukusom puter kifli



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml** mleka
- 2 jajeta
- 2 žumanceta
- **4 ravne kašice** soli
- **8 kašika** šećera
- **1 čaša od jogurta** ulja
- **1 kocka** kvasca
- 2 žumanca za premazivanje
- **1 kes** susama
- **50 ml** ulja za sjaj

Priprema

Zamlaciti 100 ml mleka, staviti 2 kašice šećera i dodati kvasac da naraste. Kada naraste zamlaciti 500 ml mleka, ostale sastojke sjediniti sa tim i prethodnim mlekom, so, staviti u brašno i zamesiti. Nakon razvijanja i formiranja kroasana razmutiti 2 žumanca sa uljem i premazati svaku posebno, posuti susamom. Peci na 200 C. Prijatno!

Savet

Preporučujem vam da probate ovaj recept. Kroasani zaista imaju specifičan ukus slatko slanog. Veoma dobro ide uz predjelo za razna slavlja, što je nama nezaobilazno kada slavimo rođendane dei, oni ih obožavaju!