Pancerote sa eurokremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml**mleka
- **2 kašike**šecera
- **100 ml**ulja
- **20 g**kvasca
- **500 g**brašna

Nadev:

- **250 g**eurokrema

Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlakog mleka i ostaviti da naraste. U dubljoj posudi sipati brašno, šecer, ulje, preostalo mleko, a zatim dodati nadošao kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti da naraste.

Naraslo testo potom prebacimo na pobrašnjenu radnu površinu i razvite oklagijom 0,5cm debljine.

Vecom cašom vaditi krugove.

Na svakoj polovini kruga, staviti eurokrem i preklopiti testo.

Ivice pritisnuti viljuškom.

Pancerote poreamo u pleh preko papira za pecenje, premazati ih umucenim jajetom i peci ih na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet