

oko-oranž kroasani



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1/2 kockice** kvasca
- **200 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašike** kakaa
- krem ili džem

Za sirup:

- **700 g** šecera
- **1 l** vode
- **1 narandže** - sok
- **1 kesica** vanilin šecera

Za posipanje:

- **100 g** mlevenih oraha

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i prašak za pecivo da kisne. Dodati ostale sastojke i umesiti glatko testo. Testo podeliti na 2 dela. Prvi deo ostaje žut, a u drugi deo ubaciti 3 kašike kakaa i mešiti dok se boja ne ujednaci.

Svaki deo podeliti na 5 loptice. Oklagijom razvuci prvo braon pa žutu lopticu, staviti jednu preko druge i još malo rastanjiti oklagijom. Seci na 8 trouglica. Stavljati krem ili džem po želji i uvijati u kroasane. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal. Peci ih dok ne porumene. Od navedenih sastojaka skuvati sirup. Hladne kroasane preliti vrućim šerbetom. Kada se ohlade posuti ih mlevenim orasima. Prijatno.

Savet