

Kroasane sa kremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašna
- **50 g** svežeg kvasca
- **na vrh noža** soli
- **1 kašičica** šecera
- **2** jajeta
- **1** žumance
- **250 ml** vode
- **250 ml** mleka
- **5 kašika** ulja

Za premazivanje:

- **1** belance

Za filovanje:

- **100 g** eurokrema

Za posipanje:

- **50 g** šecera u prahu

Priprema

Mleko i vodu smlaciti pa u to staviti kvasac dodati kašičicu šecera i ostaviti da nadoe. U vanglu staviti brašno, dodati so, jaja, žumance, ulje i na kraju dodati nadošao kvasac. Zamesiti fino i glatko testo. Testo ostaviti da nadoe. Dok testo odmara pripremiti fil. Krem i keks pomešati. Nadošlo testo podeliti na cetiri manje loptice. Svaku lopticu razviti u krug i iseci na 8 trouglica. Trouglice filovati pripremljenim filom i uvijati od šireg kraja ka užem. Uvijene kroasane poreati u pleh premazati neumucenim belancetom i peci na 200 stepeni 25 minuta.

Savet

Kroasane se mogu filovati i drugim filom po ukusu i želji.