

## *Slavkini brzi kroasani*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za kvasac:**

- **1/2 (20 g)**svežeg kvasca
- **180 ml**mlakog mleka (ili caša od kiselog mleka)
- **2 kašicice**šecera

#### **Za testo:**

- **500 g**brašna
- **2 kašicice**soli
- **1 dl**ulja
- **2**jajeta
- **125 g**smrznutog maslaca/margarina

#### **I još:**

- **po željikim i susam**
- **za punjenje**pršuta i vedro trapist
- **1**jaje za premazivanje

### **Priprema**

Udrobiti kvasac u mlako mleko, dodati šecer i kašicicu brašna i ostaviti da deluje dok se pripreme ostali sastojci.

U brašno umešati kvasac, so, ulje i jaja. Umesiti elektricnim mikserom nastavcima za mešenje testa (oni spiralni). Na kraju, još malo umesiti testo rukom.

Testo podeliti na 8 jufkica. Svaku istanjiti-rasklagijati na velicinu malog tanjira. Na prvi disk testa narendati smrznuti maslac. Preko njega položiti drugi disk, pa opet narendati maslac, i tako uraditi sa svakim diskom – na poslednji disk ne stavljati ništa. Pritisnuti diskove blago odozgo da se sjedine.

Razvuci testo u krug precpnika 50-60 cm. Iseci na 16 trouglova, filovati po želji. Formirati kroasane. Složite ih u pleh prekriven papirom za pecenje. Ostaviti da odmore 15-20 minuta, taman da se za to vreme zagreje rerna na 190-200°C.

Premazati ih jajetom i posuti susamom ili kimom. Peci u zagrejanoj rerni na 190 stepeni oko 20 minuta.

## Savet

Recept je nazvan po osobi od koje sam i dobila ove brze kroasane. Predivni su zaista i brzo se spremaju. Ja sam ih ovaj put punila sa vedro trapistom i seckanom pršutom, a ko voli može i sa svojim punjenjem po želji ili prazne. Mekani su i drugi dan.