

Mini kroasani



težina: **lako**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3,5 dlmleka**
- **1,5 dlmlake vode**
- **1 kašikašecera**
- **2 male kašicicesoli**
- **1 dlulja**
- **1 kockakvasca**
- **900 gbrašna**
- **250 g margarina**
- **1 žumance za premazivanje**
- **po željissusama**

Priprema

U mlako mleko stavite šecer, kašicicu brašna i kvasac da se digne. U brašno dodajte so, ulje, mlaku vodu i kvasac kada naraste, pa umesti glatko testo.

Podelite ga na 10 jufki.

Svaku jufku razvijte u krug velicine plitkog tanjira.

Margarin zamrznuti pa tako smrznut narendati na 4 jufke, poreati sve 4 jednu na drugu i preko staviti petu jufku.

Razviti to oklagijom na veci krug što tanje, pa ga podeliti na 24 dela tj. 24 trougla.

Svaki trougao blago uviti u kiflicu, reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih žumancetom, posoliti i posuti susamom. Isto uraditi i sa drugih 5 jufki.

Pripremljene kiflice peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet