

## Slatki kroasani (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 jogurt
- 150 ml mleka
- 1 kocka kvasca
- 3 kašike šećera
- 1 kašičica soli
- 3 kašike ulja
- 1 kg brašna
- 250 g margarina
- 100 g eurokrema
- 70 g šećera u prahu

### Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šećer i ostaviti da nadoe. U odgovarajuću posudu usuti polovinu brašna, sipati nadošli kvasac, dodati jogurt, jaja, ulje i so, te, uz postepeno dodavanje brašna, umesiti glatko testo. Testo odvojiti na 7 loptica, te svaku premesiti i rastanjiti na veličinu tanjira. Margarin umutiti viljuškom i premazati koru, preklopiti drugom korom pa i nju premazati - i tako naizmenično reati kore jednu na drugu i svaku premazivati margarinom sem zadnje. Rastanjiti na veliki krug, seci na trouglove, na svaki trougao staviti eurokrem, uviti u kiflice i poreati ih u pleh obložen pek-papirom. Pripremljene kroasane ostaviti da odstoje dva sata u frižideru, pa ih peci oko 40 minuta na 180 stepeni. Gotove kroasane uvaljati u šećer u prahu i poslužiti.

### Savet

Ako ste ljubitelj slanog peciva-umesto krema možete koristiti sir, šunku. Probajte, mekane su i veoma ukusne.