

Slatki kroasani (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1**jogurt
- **150** mlmleka
- **1** kockakvasca
- **3** kašikešecera
- **1** kašicicasoli
- **3** kašikeulja
- **1** kgbrašna
- **250** gmargarina
- **100** geurokrema
- **70** gšecera u prahu

Priprema

U mlakom mleku rastvoriti kvasac, dodati šefer 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, seći 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 šefer u prahu i poslužiti.

Savet

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