

Mini kroasani (2)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 dljogurta**
- **3 dltoplog mleka**
- **1 kesicasuvog kvasca**
- **3jajeta**
- **6 kašikaulja**
- **4 kašikešecera**
- **po potrebibrašno**
- **200 gmrvljenog sira**
- **100 gdžema**

Priprema

U toplo mleku staviti kvasac, šecera i malo soli.

Razmucenim i otopljenim kvascem u mleko zamesiti testo kao za hleb, testo ne sme biti ni tvrdo niti meko. Ostaviti da naraste oko 20 minuta.

Od naraslog testa odvojiti 20 loptica.

Svaku lopticu rastanjiti i premazati margarinom.

Testo premazati margarinom i nareati jedna drugu, po 10 kolaca i drugih kolaca ponoviti postupak.

Oklagijom razvuci koru od ovih 10 kolaca i seci je na kaiševe pa na trouglove. Trouglove uvijati u kiflice, premazivati ih sirom ili džemom.

Mini kroasane premazati žumancetom i susamom, a odozgo narandati margarin.

Peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200'C oko 30 minuta.

Savet

Mini kroasani su sitne akonije koja su dobra za razna slavlja. Pravim ih slane i slatke, testo podelim na pola i dobijem pune inije mini kroasana za svajiji ukus. Svi zadovoljni :) Prijatno!