oko kroasani

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **150 ml**mlakog mleka
- **100 ml**ulje
- **20 g**kvasca
- **2**jajeta
- **1 kašika**šecera
- **1/2 kašicice**so
- **200 g**margarina
- **po potrebi**eurokrem
- Za glazuru:
- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulje

Priprema

U sud za mucenje usuti polovinu brašna, izmrviti kvasac i staviti u posudu sa brašnom, dodati mlako mleko, ulje, šecer, so, dodati 1 jaje i 1 belance te sve mutiti mešalicom za testo. Postepeno dodavajuci preostalo brašno zamesiti testo. Posudu u kojoj ce stajati testo pouljati te ubaciti testo i okrenuti drugu stranu (tako da obe strane budu pouljene). Ostaviti da odstoji 40 minuta.

Nadošlo testo premesiti,oblikovati valjak (kao na slici)...

...te iseci na 7 delova i svaki deo premesiti...

...i rastanjiti na velicinu tanjira.

150 g margarina razmutiti viljuškom. Svaku koru mazati margarinom i reati jednu na drugu.

Poslednju koru ne mazati...

...vec razviti u veliki krug.

Iseci na 16 trouglova...

...i na svaki trougao staviti po malo eurokrema...

...te uviti u kiflice. Pleh premazati margarinom te poreati kiflice. Žumance razmutiti viljuškom te premazati kroasane. Na svaki kroasan staviti po malo margarina (od preostalih 50 g).

Peci na 200 stepeni oko 30 minuta. Pecene kroasane ostaviti da se prohlade.

okoladu i ulje otopiti na pari, naneti na kroasane.

Servirati te poslužiti.

Savet