

Posni kroasani sa batatom i umbirom



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** fanta soka
- **30 ml** vode
- **150 ml** ulja
- **150 g** šecera
- **1/2** **parceta** kvasca
- **1/2** pomorandže - rendana kora
- **700 g** brašna
- **250 g** pečenog, pasiranog batat krompira
- **1 kašičica** mlevenog umbira
- **5 kašika** džema od šipka
- **1 šolja** šecera u prahu

Priprema

U mlakoj vodi otopite kvasac, u prosejano brašno dodajte, kvasac, sok, ulje, šecer, umbir, rendanu pomorandžu i pasirani batat. Sve zamesite u glatko mekano testo koje se neće lepiti za prste. Ostavite piola sata na toplom mestu. Premesite nadošlo testo, podelite ga na dva dela. Koru razvijte na debljinu tupe strane noža, podelite na 16 jednakih trouglova, filujte džemom i formirajte kroasane. Reajte ih u podmazan pleh, preko svakog stavite listić margarina.

Ostavite petnaestak minuta da narastu i pecite u zagrejanom rebrnjaku na 220 stepeni. Posle deset minuta, smanite temperaturu na 200 i pecite još dese-petnaest minuta

Uživajte u prelepom ukusu kroasana.

Savet