

Slatki kroasani (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6**jaja
- **1/2** l mleka
- **300** g šecera
- **1** kockica kvasca
- **150** g masti
- **1** limun (kora i sok)
- brašno

Za premazivanje:

- mast
- **2**žumanceta
- mleko

Priprema

U topлом млеку, са dodатком кашице шећера, подици квасац. У ванлицу ставити масти, додати шећер и, вилујшком, пенасто умутити. Додати сок од, једног исцееног, лимуна, као и изрендану корицу. Затим сипати припремљени квасац и промешати.

Dodavati brašno i umesiti mekano testo. Testo odmah izruciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na dva, ista, dela.

Uzeti jednu polovinu testa i podeliti je na osam delova. Od svakog dela napraviti jufkicu. Svaku jufkicu razviti u velicini manjeg tanjurica.

Svaku jufkicu premazati sa mašcu i reati jednu na drugu. Zadnju jufkicu ne premazivati. Poreane jufkice razviti, oklagijom, u što tanju koru.

Razvijenu koru iseci, prvo na cetiri dela. Zatim svaku cetvrtinu iseci na osam delova. Od svakog isecenog dela umotati kiflicu (kiflice možete filovati slatkim filom, po ukusu. Ja sam ih pravila bez fila). Kiflice reati u pleh, preko pek papira. Na isti nacin napraviti kiflice od ostatka testa.

Napravljene kiflice pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti 1,5 sat, da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se peku, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Savet