

Slatki kroasani (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** mleka
- **1 kašika** šećera
- **40g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** ulja
- **2 žumanceta**
- **1** jaje
- **500 g** brašna

Za punjenje:

- **100 g** čokolade

Priprema

U ciniju sipati mleko, dodati šećer, izmrvljen kvasac i par kašika brašna. Izmešati i ostaviti da kvasac nadoe. Dodati ulje, razmuceno jaje sa žumancima, so i izmešati. Postepeno dodavati brašno i zamesiti testo. Podeliti na dva dela. Ostaviti pokriveno 15 minuta da se testo odmori. Testo je mekano, ne dodavati brašna. Kada vidite da je testo malo masnije, to tako treba, nek vas ne brine, kad se ispeku gotovo su posni.

Razvaljati testo tanko u obliku pravougaonika 35x45 cm, na radnoj glatkoj površini i bez posipanja brašna. Iseci testo cik-cak, na trouglove, pa na svaki staviti po kocku čokolade. Uviti i ostaviti u plehu sat vremena pokriveno. Pre pečenja premazati sa belancetom. Prohlaene posuti vanila prah šećerom.

Savet