

Kroasani sa kremom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40 g** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **5 kašika** ulja
- **250 ml** mleka
- **1** jaje
- **250 ml** vode
- **250 g** margarina
- **1 kašičica** šecera
- **1 kg** brašna

Za fil i premazivanje:

- **100 g** krema
- **1** jaje
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** mleka
- **100 g** čokoladne glazure

Priprema

U 150 ml mlakog mleka dodati kašičicu šecera i kašiku brašna, razmutiti, pa dodati i kvasac i ostaviti da nadoe 10 minuta.

Posebno pomešati brašno, so, ulje, jaje, ostatak mleka i vodu, dodati nadošao kvasac, pa zamesiti glatko testo. Testo podeliti na 16 loptica, razvuci ih oklagijom u okruglu koru i premazati margarinom i reati po 8 kora jednu preko druge (poslednju koru ne premazivati) tako da na dve meste imamo po 8 kora.

Pokriti krpom i ostaviti na pola sata da nadoe. Razvuci ih oklagijom, pa seci na željenu velicinu. Ja sam sekla na 12.

Na krajeve trouglova namazati krem, pa saviti kroasane. Premazati ih umucenim jajetom pomešanim sa mlekom i uljem. Peci na 200 C 20-ak minuta (dok ne porumene).

Gotove kroasane preliteri cokoladnom glazurom pripremljenom po uputstvu sa ambalaže, pa služiti.

Savet