Lažni kroasani



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Za testo:

- **1/4 kocke**kvasca
- **1 kašika**šecera
- **2 dl** vode
- **400 g**brašna
- **1 kašicica** soli
- **4 kašike**ulja

Za premazivanje:

- **50 g**margarina

Za punjenje:

- **po potrebi** nutela
- prah šecer (za posipanje)

Priprema

U mlaku vodu staviti šecer i kvasac i ostaviti da uskisne. Dodati so, ulje i postepeno s brašnom zamesiti testo. Pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti 30 minuta da se testo odmori. Omekšali margarin premazati preko testa i malo rukama utrljati. Staviti foliju, pokriti i ostavi 2 h u frižideru. Testo razviti u pravougaonik, seci na trouglove. Na svaki trougao staviti kašicicu nutele, krajeve malo prebaciti unutra da krem nebi curio, pa motati kroasane. Ostaviti ih pokrivene da se dupliraju u plehu sa pek papirom. Peci na 180*C i ne prepeci ih.

Savet

Prohlaene posuti prah šeerom.