

Francuski kroasani



Sastojci

Za testo:

- 300 ml mleka
- 150 ml kisele vode
- malo soli
- 50 g putera
- 100 g šecera
- sok od 1 limuna
- 2 jaja
- 600 g brašna
- 1 kockica svežeg kvasca
- 200 g putera (margarina)
- 1 vanilin šecer

Fil:

- cokolada za filivanje trouglica (kifle)
- 1 jaje (za premazivanje)

Za glazuru:

- 200 g cokolade za glazuru
- 100 g mrgarina
- kokos (ili plazma keks po želji) za posipanje

Priprema

300 ml mleka, 150 ml kisele vode, malo soli, 50 g putera, 100 g šecera, sok od jednog limuna, 2 jaja, 600 g

brašna, kockica kvasca.

Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo. Pokriti testo najlon kesom i ostaviti 2 sata u frižider. Razviti testo i po njemu iseckati 200 g putera i posuti 1 kesicom vanilin šecera, pa testo smotati u pismo i vratiti u frižider na 30 minuta. Tako uraditi još 2 puta sa testom, razviti ga i smotati u pismo i u frižider na hladjenje. Znači 3 puta po 30 minuta na hladjenje u frižider.

Posle toga testo razviti, iseci na kockice ili trouglice, filovati kockicama cokolade, premazati umucenim jajetom i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Glazura: 200 g cokolade, otopiti sa 100 g margarina, u to umakati pecene kifle, posuti kokosom ili plazmom.
Prijatno!