

Kroasani sa pralinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** brašno tip 400
- **1/2 l** mleko
- **3 kašike** ulja
- **1** kvasac
- **3** jajeta
- **250 g** margarina
- **1 kašika** šećera
- **2 kašike** soli
- praline

Priprema

Potopiti kvasac u jednu čašu toplog mleka i dodati jednu kašičicu šećera. U vunglu prosejati brašno i dodati preostalu količinu mleka, jaja, ulje, so i zamesiti meko testo. Dva žumanceta ostavite za premazivanje kroasana. Zameseno testo ostaviti desetak minuta da naraste.

Testo podelite na dva dela i ostavite da još malo odstoje.

Podeljeno testo razdelite na po šest jufkica. Znači ukupno 12 premesite i ostaviti da odstoje 10 minuta.

Svaku jufkicu premazite margarinom 6 i 6 jufkica zajedno i osatvite da testo naraste.

Naraslo testo razvuci oklagijom i seci trouglove na svaki trougao staviti po jednu pralinu i zaviti kroasan.

Formirane kiflice stavljati u pleh premazati žumancetom ostaviti da stoje dok se rerna ne zagreje i peci. Prijatno!

Presek pecene kiflice.

Savet

Kiflice su prelepe tople, hladne, punjene ili prazne, a testo podseca na milku luflee :)