

Kroasani sa jogurtom



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2jaja
- 1 **čaš**ajogurta
- 1 **čaš**amleka
- 1 **čaš**aulja
- 2 **kaš**icicesoli
- 1 **kaš**ikašecera
- 1 **kock**icakvasca
- **800 g**brašna
- 1margarin

Priprema

U toplom mleku podici kvasac. U brašno dodati sve sastojke, i nadošli kvasac, i zamesiti testo. Ako je potrebno dodati još malo brašna, da bi se dobilo mekano i elasticno testo. Zamešeno testo podeliti na dve polovine (bez cekanja da naraste).

Svaku polovinu testa podeliti na po sedam jufkica.

Od prve polovine testa svaku jufkicu razviti u krug (velicine tanjira) i po njima nastrugati, prethodno zamrznuti, margarin (1/2). Svih sedam jufkica naslagati jednu preko druge. Zadnju ne premazivati.

Razviti veliku koru, pa je iseci na cetiri dela. Svaku 1/4 iseci na 6 trouglova, i filovati po želji. Isto uraditi i sa drugom 1/2 testa.

Umotati kiflice i poreati ih u podmazan pleh. Ostaviti ih da narastu (od 1,5 - 2 sata). Narasle kiflice premazati umucenom mešavinom žumanca i mleka. Na svaku kiflicu staviti po malo margarina i staviti da se peku u zagrejanoj rerni, na 190 stepeni.

Savet