Domaci kroasani



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **1 kockica**svježeg kvasca
- **300 ml**mlijeka
- **1 čaša**jogurta
- **2** žumanjka
- **1** jaje
- **2 kašike**šecera
- **malo** soli
- **250 g** maslaca

Za premaz:

- **50 ml**mlijeka
- **1** žumanjak
- **100 g** šecera u prahu za posipanje
- **150 g**nutelle za punjenje
- **50 g**lješnjaka

Priprema

U mlakom mlijeku rastopiti kvasac s malo šecera i ostaviti da nadoe. U posebnu posudu staviti brašno, jogurt, jaje, šecer i so te dodati nadošao kvasac. Zamijesiti tijesto i ostaviti ga pokriveno na toplo da udvostruci masu. Nadošlo tijesto podijeliti u 9-10 jednakih dijelova, te svaki razvaljati na velicinu tanjira. Slagati jedan po jedan komad tijesta na drugi i istodobno premazati maslacem. Zadnji komad ne premazivati. Ovako složeno tijesto

ostaviti oko 1 h da odstoji, upije maslac i još nadoe. Nakon 1 h razvaljati tijesto, rezati ga u trokutice i filovati nutelom (ili neki drugi fil po želji), ja sam pomalo na svaki fil stavljala isjeckani lješnjak. Zarolane kroasane premazati smjesom žumanjka i malo mlijeka. Peci u pecnici na 170 C dok ne porumene.

Savet