

Brzi kroasani



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1 caša (od jogurta)mleka**
- **1/2svežeg kvasca**
- **1 kašicicašecera**
- **1 kašicicasoli**
- **1 šoljicaulja**
- **2+1jajeta (1 za premazivanje)**
- **1/2 kgbrašna**
- **1/2smrznutog margarina**

Priprema

Udrobiti kvasac u mlako mleko, dodati šecer i kašicicu brašna i ostaviti da deluje dok se pripreme ostali sastojci. U brašno umešati kvasac, so, ulje i jaja. Umesiti elektricnim mikserom – nastavci za mešenje testa. Testo podeliti na 8 jufkica. Svaku istanjiti na velicinu malog tanjira (ja to uradim dlanom). Na prvi disk testa narendati smrznuti margarin. Preko njega položiti drugi disk, pa opet narendati margarin, i tako uraditi sa svakim diskom – na poslednji disk ne stavljati ništa. Pritisnuti diskove blago odozgo da se sjedine. Razvuci testo u krug precnika 50-60cm. Iseci na 16 trouglova, formirati kroasane. Složite ih u pleh prekriven papirom za pecenje. Ostaviti da odmore 15-20 minuta. Premazati ih jajetom i posuti susamom ili kimom, a ako su slatke – kristal šecerom. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 190 stepeni 20 minuta.

Savet