

Brzi kroasani



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **caša (od jogurta)** mleka
- **1/2** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 šoljica** ulja
- **2+1** jajeta (1 za premazivanje)
- **1/2 kg** brašna
- **1/2** smrznutog margarina

Priprema

Udrobiti kvasac u mlako mleko, dodati šećer i kašičicu brašna i ostaviti da deluje dok se pripreme ostali sastojci. U brašno umešati kvasac, so, ulje i jaja. Umesiti električnim mikserom – nastavci za mešenje testa. Testo podeliti na 8 jufkica. Svaku istanjiti na veličinu 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 pečenje. Ostaviti da odmore 15-20 minuta. Premazati ih jajetom i posuti susamom ili kimom, a ako su slatke – kristal šećerom. Peci u prethodno zagrejanom rečni na 190 stepeni 20 minuta.

Savet