

Kroasani sa ukusom puter kifli



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml mleka**
- **2 jajeta**
- **2 žumanceta**
- **4 ravne kašicice soli**
- **8 kašika šecera**
- **1 caša od jogurta ulja**
- **1 kockakvasca**
- **2 žumanca za premazivanje**
- **1 kesasusama**
- **50 ml ulja za sjaj**

Priprema

Zamlaciti 100 ml mleka, staviti 2 kašicice šecera i dodati kvasac da naraste. Kada naraste zamlaciti 500 ml mleka, ostale sastojke sjediniti sa tim i prethodnim mlekom, so, staviti u brašno i zamesiti. Nakon razvijanja i formiranja kroasana razmutiti 2 žumanca sa uljem i premazati svaku posebno, posuti susamom. Peci na 200 C. Prijatno!

Savet

Preporujem vam da probate ovaj recept. Kroasani zaista imaju specifikan ukus slatko slanog. Veoma dobro ide uz predjelo za razna slavlja, što je nama nezaobilazno kada slavimo roendane dei, oni ih obožavaju!