

Kroasane



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **235 min**

Sastojci

Za premazivanje testa:

- **200 g**putera
- **3 kesica** vanilin šecera

Za testo:

- **600 g**brašna
- **300 ml**mlakog mleka
- **150 ml**kisele vode
- **50 g**putera
- **100 g**šecera
- **2**jajeta
- **50 g**svežeg kvasaca
- **1**limun - sveže ceen sok
- **malo na vrh nož**asoli

Priprema

Polovinu brašna staviti u vanglu, zatim dodati puter koji je stajao na sobnoj temeperaturi, šecer, jaja, malo soli, sok od limuna, izmrvljen kvasac, kiselu vodu i mlako mleko. Sve fino sjediniti pa dodati preostalo brašno. Umesiti testo i staviti ga u kesu pa u frižider 2 h na hlaenje.

200 g putera na sobnoj temperaturi podeliti na tri jednaka dela to je potrebno za premazivanje razvijenog testa.

Posle 2 h ohlaeno testo izvaditi iz frižidera i razviti ga tanko, naseckati po njemu oko 70 g putera, posuti sa 1 kesicom vanilin šecera, smotati u pismo, pokriti sa kesom i ostaviti 30 minuta u frizideru. Ovaj postupak ponoviti još dva puta.

Zatim testo razviti tanko, iseci u trouglove pa na svaki trougao staviti kašičicu krema ili po kocku mlecne cokolade. Napravljene kroasane ostaviti 10 minuta pa ih peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 20 minuta.

oko preliv: 300 g menaž cokolade otopiti na laganoj vatri. Kad je otopljena skloniti sa vatre pa u to dodati 100 g putera sjediniti i prihladiti. Zatim umakati kroasane u koko fil. Kad se prvi sloj cokolade stegne umociti još jednom u preliv. Ukrasiti sa belom cokoladom po želji. Prijatno.

Savet