

Pancerote sa eurokremom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **150 ml** mleka
- **2 kašike** šećera
- **100 ml** ulja
- **20 g** kvasca
- **500 g** brašna

Nadev:

- **250 g** eurokrema

Priprema

Kvasac razmutiti u malo mlakog mleka i ostaviti da naraste. U dubljoj posudi sipati brašno, šećer, ulje, preostalo mleko, a zatim dodati nadošao kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti da naraste.

Naraslo testo potom prebacimo na pobrašnjenu radnu površinu i razvite oklagijom 0,5cm debljine.

Vecom kažom vaditi krugove.

Na svakoj polovini kruga, staviti eurokrem i preklopiti testo.

Ivice pritisnuti viljuškom.

Pancerote poreamo u pleh preko papira za pecenje, premazati ih umucenim jajetom i peci ih na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet