

Paketici sa kremom



težina: **lako**

za: **10 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**brašna
- **2**jajeta
- **2 kašike**šecera
- **250 g**margarina
- **1 komad**kvasca
- **1 mala kašica**soli
- **500 ml**mleka
- **200 g**eurokrema

Priprema

Staviti kvasac u 100 ml toplog mleka da nadodje. Zatim ga sipati u brašno, dodati jaja, so, šecer i preostalo mleko. Zamesiti glatko testo i ostaviti 30 minuta na toplom mestu da naraste. Premesiti testo i podeliti na 8 loptica. Svaku lopticu razviti što tanje i reati jednu preko druge, a izmedju rendati margarin. (margarin uzeti iz frižidera da bi se lakše rendao). Ostaviti da odmori još 10 minuta, a onda razviti testo što tanje. Iseci ga na kocke i na svaku stavljati po kašicicu eurokrema. Sva cetiri kraja preklopiti ka sredini i poredjati u tepsiju. Nakon 5 minuta staviti da se pece 30 minuta na 180 stepeni.

Savet