

Kroasani (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **150 g**margarina
- **200 g**eurokrema
- **1 kocka**kvasca
- 3jajeta
- **200 ml**jogurta
- **70 ml**mlake vode
- **2 kašike**šecera
- **2 kašike**ulja
- **malosoli**
- **malošecera u prahu**
- **50 g**cokolade

Priprema

Kvasac preliti mlakom vodom, dodati 1 kašiku šecera, 1 kašiku brašna, promešati i ostaviti da nadoe. U veci sud staviti brašno, preostali šecer, so, ulje, 2 jajeta, jogurt i nadošao kvasac. Umesiti testo i ostaviti da nadoe 15 minuta. Naraslo testo premesiti, podeliti na 8 loptica. Razvuci svaku koru, premazati rastopljenim margarinom i reati jednu na drugu, poslednju koru samo posuti brašnom. Razvuci jednu vecu koru i podeliti na 12 delova. Filovati kremom i reati u pleh obložen papirom za pecenje. Ostaviti 1 h da narastu. Premazati ih umucenim žumancetom i peci 30 minuta na 200 C. Gotove kiflice posuti prah šecerom i preliti otopljenom cokoladom.

Savet