

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
- **3** jajeta
- **200** ml jogurta
- **70** ml mlake vode
- **2** kašike šećera
- **2** kašike ulja
- **malosoli**
- **malo** šećera u prahu
- **50** g čokolade

Priprema

Kvasac preliti mlakom vodom, dodati 1 kašiku šećera, 1 kašiku brašna, promešati i ostaviti da nadože. U veći sud staviti brašno, preostali šećer, so, ulje, 2 jajeta, jogurt i nadošao kvasac. Umesiti testo i ostaviti da nadože 15 minuta. Naraslo testo premesiti, podeliti na 8 loptica. Razvuci svaku koru, premazati rastopljenim margarinom i reži jednu na drugu, poslednju koru samo posuti brašnom. Razvuci jednu veću koru i podeliti na 12 delova. Filovati kremom i reži u pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti 1 h da narastu. Premazati ih umućenim žumancetom i peći 30 minuta na 200 C. Gotove kiflice posuti prahom šećerom i preliti otopljenom čokoladom.

Savet