Posni slatki kroasani

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Pootrebno je:

- **700- 800 g**brašna
- **3 kafene šoljice**vode (polovina mlake, polovina kisele)
- **1 šoljica**ulja
- **50 g**svežeg kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **malo**soli
- **250 g**posnog margarina
- **100 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **po potrebi**posni eurokrem

Priprema

U šoljici mlake vode rastopiti kvasac sa kašicicom šecera i kašicicom brašna. Ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati brašno, a u sredini napraviti udubljenje. Brašnu dodati šecer, vanilin šecer, malo soli, ulje, prašak za pecivo i nadošli kvasac. Postepeno dodavati mešavinu mlake i kisele vode, kako bismo dobili glatko, kompaktno testo. Ostaviti testo da naraste i udvostruci zapreminu.

Margarin staviti u zamrzivac, kako bi se lakše rendao. Kada je testo naraslo, premesiti ga, a zatim razvuci oklagijom u tanju koru. Po celoj površini razvijene kore sitno narendati cetvrtinu margarina.

Zatim ga uviti kao pismo, prvo gornja strana, pa donja, zatim leva, pa desna, a onda preklopiti dobijeno pismo na pola. Uviti u providnu foliju i ostaviti u frižideru da odstoji 20 minuta. Postupak sa razvijanjem testa, rendanjem margarina, preklapanjem i odlaganjem u frižider ponoviti još tri puta (ukupno cetiri puta treba

narendati margarin).

Nakon toga, razvuci jednu veliku koru, iseci je na cetvrtine, a zatim seci unakrsno na komade željene velicine. Na svaki deo testa staviti pomalo posnog eurokrema, pa zavijati kiflice.

Reati u pleh obložen pek papirom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet

Peene kroasane, po želji, uvaljati u šeer u prahu ili preliti otopljenom posnom okoladom, a lepi su i bez toga. Ostaju mekani i nakon par dana.