

Kroasani (5)



težina: **srednje**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** mleka
- kvasac
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **1** jaje
- **4 kašike** ulja
- **500-600 g** brašna
- **250 g** margarina
- susam

Priprema

Istopiti kvasac u mlakom mleku sa kašicom šecera. U vanglu staviti brašno, so, žumanac, 4 kašike ulja, istopljeni kvasac u mleku i umesiti testo. Podeliti testo odmah na 6 jednakih delova i napraviti loptice, (NE EKATI DA NARASTE). Razviti prvu lopticu oklagijom u velicini palacinke i premazati 1/5 omekšanog margarina. Razviti i drugu lopticu, premazati i nju, pa staviti preko prve. Ponoviti postupak sa trecom, cetvrtom i petom lopticom.

Šestu lopticu samo rastanjiti, staviti je preko pete. Nju ne mazati margarinom!

Sve ih zajedno razvuci u veliku koru, debljine 5 mm.

Razvijenu koru iseci na 4, pa svaku cetvrtinu još na 8 trouglova.

Odmah uviti kiflice i reati u podmazan pleh sa vecim razmakom izmeu njih. Ostaviti ih da stoje u plehu 2-2,1/2 h.

Premazati ih zatim belancetom i posuti susamom. Peci ih u rerni na 220 C.

Savet

Mogue je filovanje, mada su dovoljno ukusne i bez fila. Deca ih obožavaju! Prijatno!