

## *Trouglovi sa eurokremom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 ml** vode
- **80 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **500-600 g** brašna (po potrebi)

#### **I još:**

- **1** margarin
- **1** jaje (za premazivanje)
- **po potrebi** eurokrema
- šećer u prahu

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo i ostaviti na toplom da odstoji 15 minuta.

Nakon toga oklagijom razvuci testo. Preko testa izrendati margarin koji je prethodno bio u zamrzivacu.

Testo preklopiti sa jedne strane (do pola).

Odmah preklopiti i drugu stranu testa.

Zatim i trecu...

I na kraju preklopiti i cetvrtu stranu testa. Tako preklopljeno testo ostaviti da odstoji 15 minuta. Zatim ga razvuci oklagijom, pa ga opet preklopiti sa sve cetiri strane i ostaviti da odstoji još 15 minuta. Postupak ponoviti još jednom, znaci opet razvuci testo, preklopiti ga i ostaviti da odstoji 15 minuta. Znaci, testo se sve ukupno tri puta preklapa i tri puta stoji po 15 minuta.

Nakon toga testo razvuci, iseci na kocke, pa na svaku staviti po kašicicu eurokrema...

Preklopiti trouglove, porežati ih u pleh i peci u prethodno zagrejanj rerni na 220 stepeni. Gotove trouglove posuti šećerom u prahu.

## **Savet**