

# **Kroasan-kifle sa kremom**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kg**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **200 ml**mlake vode
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- malosoli
- **2 kašike**šecera
- 2jajeta (1 ostaviti za premazivanje)
- **1/2**margarina
- **300 ml**kisele pavlake

## **Priprema**

U pola kilograma brašna umešati suvi kvasac, šecer, so, prašak za pecivo, vanilu, pa dodati mlaku vodu i promešati. Ostaviti da naraste. Kada je malo testo podignuto, dodati u njega jaje umuceno sa uljem i pavlakom, pa dobro promešati da isterate vazduh iz testa.. Ostaviti dalje da nadolazi. Posle nekog vremena postepeno dodavati ostalu kolicinu testa i mesiti. Oblikovati krug od testa i premazati ga omekšalim margarinom, pa iseci na šest ili osam delova i u svaki staviti po malo krema i napraviti kiflu.

## **Savet**

Pemazati umuenim jajetom. Pei na 180-200 stepeni.