

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
- **2** jajeta (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 umuženim jajetom. Pe?i na 180-200 stepeni.