

Lažne kroasanke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **6 dl** mleka
- **1 kockica** svežeg kvasca
- **5 kašika** šećera
- **2 kašice** soli
- **2** jajeta
- **1200 g** brašna
- **150 g** margarina

I još:

- **po potrebi** domaći pekmez
- **1** jaje
- **1 kašika** ulja

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i 1 kašiku šećera, pa ostaviti da nadoe. Posebno sjediniti jaja, so i 4 kašike šećera. U smesu od jaja dodati polovinu brašna i promešati varjacom. Dodati i nadošao kvasac, pa uz postepeno dodavanje preostalog brašna umesiti testo koje se ne lepi za prste.

Na pobrašnjenoj radnoj površini razvuci testo u oblik pravougaonika. Preko testa narendati margarin.

Testo pažljivo urolati, pokriti krpom i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Nakon toga podeliti ga na 8 delova.

Prvi deo razvuci u krug, pa nožem iseci na 8 trouglova.

Na svaki trougao staviti malo pekmeza i uvijati kiflice.

Reati u podmazan pleh i ostaviti da odmore još pola sata. Isto uraditi i sa preostalim testom.

Premazati jajetom umucenim sa uljem.

Peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet