

oko-oranž kroasani



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gbrašna
- **250** mlmleka
- **1/2** kockicekvasca
- **200** mlulja
- **1** kesicapraška za pecivo
- **3** kašikekakaa
- krem ili džem

Za sirup:

- **700** gšecera
- **1** lvide
- **1**narandže - sok
- **1** kesicavanilin šecera

Za posipanje:

- **100** gmlevenih oraha

Priprema

U mlako mleko staviti kvasac i prašak za pecivo da kisne. Dodati ostale sastojke i umesiti glatko testo. Testo podeliti na 2 dela. Prvi deo ostaje žut, a u drugi deo ubaciti 3 kašike kakaa i mešiti dok se boja ne ujednaci.

Svaki deo podeliti na 5 loptice. Oklagijom razvuci prvo braon pa žutu lopticu, staviti jednu preko druge i još malo rastanjiti oklagijom. Seci na 8 trouglica. Stavljati krem ili džem po želji i uvijati u kroasane. Postupak ponavljati dok se ne utroši sav materijal. Peci ih dok ne porumene. Od navedenih sastojaka skuvati sirup. Hladne kroasane preliti vrucim šerbetom. Kada se ohlade posuti ih mlevenim orasima. Prijatno.

Savet