

# Kronat



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kašika** suvog kvasca
- **250 ml** mleka
- **4 kašike** šećera
- **2** jajeta
- **125 g** margarina

## Priprema

U odgovarajući sud staviti kvasac, šećer i toplo mleko pa dobro promešati. Dodati brašno i jaja i zamesiti testo. Ostaviti 30 minuta da nadoe. Nadošlo testo razvuci oklagijom debljine 0,5 cm pa premazati margarinom. 1/3 testa prebaciti do polovine, zatim prebaciti i drugu trecinu. Ponovo razviti testo, premazati margarinom i preklopiti. Postupak ponoviti još jednom. Zatim, testo razviti debljine 1 cm pa čašom ili okruglom modlom vaditi kronate (manjom čašom vaditi sredinu). Ostaviti ih da odstoje 15 minuta pa ih pržiti na zagrejanom ulju sa obe strane. Gotove kronate posuti šećerom u prahu, preliteri cokoladom, posuti orasima, lešnikom, keksom...

## Savet

Kronat je pecivo u obliku krofne, a priprema se kao kroasan!