

## **Slatki kroasani (2)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **200 ml** biljne slatke pavlake
- **200 ml** kisele vode
- **100 ml** mlulja
- **2 kašičice** šecera
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kesica** vanil šecera
- **25 g** svežeg kvasca
- **500-600 g** brašna (po potrebi)

#### **Za premazivanje:**

- **125 g** maslaca

#### **Za filovanje:**

- **po želji** eurokrem ili džem

#### **Za premazivanje:**

- **1** jaje

### **Priprema**

Biljnu pavlaku i kiselu vodu sjediniti i razmutiti. Dodati šećer pa malo ugrejati i staviti kvasac da nadože. U posudu za mešenje testa sipati nadošao kvasac, dodati ulje, so i vanil šećer. Postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo. Testo ostaviti na toplom oko pola sata da naraste.

Nakon toga testo podeliti na šest loptica.

Svaku lopticu rastanjiti oklagijom i premazati razmekšalim maslacem (pet loptica premazati, a jednu ne)...

...složiti jednu preko druge tako da poslednja bude ona koja nije namazana maslacem...

Sve zajedno rastanjiti oklagijom. Nožem podeliti rastanjeni krug na 20 jednakih delova, pa na svaki staviti malo fila...

Napraviti kroasane i porežati ih u pleh za pečenje. Ostaviti ih da još malo narastu...

Premazati ih umućenim jajetom i peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko pola sata.

Gotove posuti šećerom u prahu i služiti...

## **Savet**