

Mini kroasani



težina: **lako**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3,5 dl** mleka
- **1,5 dl** mlake vode
- **1 kašika** šećera
- **2 male kašice** soli
- **1 dl** ulja
- **1 kocka** kvasca
- **900 g** brašna
- **250 g** margarina
- **1 žumance** za premazivanje
- **po želji** susama

Priprema

U mlako mleko stavite šećer, kašičicu brašna i kvasac da se dignu. U brašno dodajte so, ulje, mlaku vodu i kvasac kada naraste, pa umesti glatko testo.

Podelite ga na 10 jufki.

Svaku jufku razvijte u krug velicine plitkog tanjira.

Margarin zamrznuti pa tako smrznut narendati na 4 jufke, poreati sve 4 jednu na drugu i preko staviti petu jufku.

Razviti to oklagijom na veci krug što tanje, pa ga podeliti na 24 dela tj. 24 trougla.

Svaki trougao blago uviti u kiflicu, reati ih u pleh obložen papirom za pecenje. Premazati ih žumancetom, posoliti i posuti susamom. Isto uraditi i sa drugih 5 jufki.

Pripremljene kiflice peci u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni dok ne porumene.

Savet