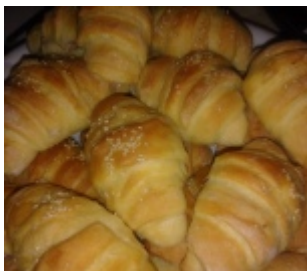


Kroasani (6)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **300** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **1** šoljamleka
- **1** šoljajogurta
- **1** kvasac
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **2** jajeta
- margarin

Za fil (po izboru):

- džem
- krem
- salama
- viršle

Priprema

U malo mlakog mleka izdrobiti kvasac, dodati šecer, i zatim zamesiti testo (dodati jaja, jogurt, mleko, so i brašno) dok se ne dobije lepo oblikovana lopta. Ostaviti je da naraste dok ne udvostruci masu.

Kada testo naraste, premesiti ga. Nakon toga, podeliti ga na 8 loptica. Svaku lopticu razviti oklagijom na velicinu tanjira, i podeliti u 2 grupe, tako da dobijemo 2 grupe po 4 razvijena testa.

Uzmemo margarin i narendamo ga na 3 razvijena testa, koja slažemo jedno na drugo i cetvrto samo odgore stavimo, bez rendanja margarina. Isto uradimo sa drugim delom testa. Ostavimo da stoji tako 2 sata.

Nakon 2 sata razviti oklagijom testo u veliki krug i podeliti na željeni broj trouglica. Filovati po izboru i uvijati u kroasan. Poslagati sve kroasane u tepsije obložene pek papirom i ostaviti još 2 sata da stoje. Nakon 2 sata peci u rerni koja je zagrejana na 200 stepeni.

Savet

Ja sam napravila pola slanih, na koje sam odgore stavila susam, a pola slatkih sa džemom i ostale sa par kockica okolade za kuvanje. Njih sam kad su se ispekle posula šeerom u prahu. :-)