Kroasani



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **250 ml**mleka
- **50 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**soli
- **4 kašike**šecera

Za premazivanje:

- **200 g**putera

Za filovanje:

- **200 g**nutele

Priprema

U vecu miks posudu staviti polovinu brašna, dodati mleko, izmrvljen kvasac, jaje, so i šecer. Testo zamesiti uz dodatak preostalog brašna. Testo odmah podliti na 8 loptica. Loptice odmah razviti tanko pa svaku razvijenu jufku premazati sa omekšalim puterom. Tako razvijene jufke slagati jednu na drugu. Poslednja jufka se ne premazuje, sada tako složene jufke još malo rastanjiti sa oklagijom i iseci ih na 16 trouglova. Na svaki trougao staviti kašicicu nutele. Uviti polako od šireg dela ka užem, da se dobije oblik kroasana. Kroasane složiti na pek papir u tepsiju i peci 20 minuta na 200 stepeni. Prohladjene kroasane posuti sa vanilin šecerom. Prijatno.

Savet