

## ***?okolino kroasani***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **140** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **40 g** kvasca
- **4 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** vanilinog šećera
- **100 ml** ulja
- **150 g** margarina

#### **Za premaz:**

- **1** jaje
- **3 kašike** ulja
- **3 kašike** mleka
- **100 g** kreme

### **Priprema**

U mlako mleko dodati šećer i kvasac, ostaviti na 10 minuta da kvasac reaguje. U posudi sjediniti brašno, jogurt, so, vanilin šećer, ulje i kvasa sa mlekom, pa zamesiti testo. Ostaviti na 10 minuta, pa podeliti na 8 delova.

Od svakog dela napraviti lopticu, svaku razvuci na 5mm, pa re?ati jedno preko drugog, a izme?u svakog sloja

testa narendati malo margarina.

Na poslednje testo ne stavljati margarin. Razmuci oklagijom testo što tanje, pa seci na trouglove (ja sam na 24).

Na svaki staviti po malo krema, pa sviti kroasane. Pore?ati ih u pleh na pek papir, pokriti ubrusima ili krpom I ostaviti da narastu 1h.

Kroasane premazati prethodno sjedinjenim umucenim jajetom, uljem i mlekom, pa peci na 180C 15 minuta.

Pecene kroasane kratko pokriti ubrusima ili krpom, pa služiti.

**Savet**