

Kroasani (lažni)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **1/4 kocke** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **2 dl** mlake vode
- **1 kašičica** soli
- **4 kašike** ulja
- **350 g** brašna
- **50 g** margarina

Za fil:

- **par kašika** pekmeza od šljiva
- **50 g** čokolade

Priprema

Pomešati kvasac, vodu i šecer, pokriti krpom i ostaviti deset minuta, zatim dodati, 350 brašna, 1 malu kašičica soli i 4 velike kašike ulja. Zamesiti testo! Pokriti i ostaviti 30 minuta da odstoji.

Nadošlo testo premesiti i namazati margarinom. Vratiti u ciniju i držati u frižideru do 2 sata... Testo iz frižidera razvuci tanko rukama ili oklagijom. Seci trouglove (dobije se 10-12 komada).

Izmešati pekmez sa topljenom čokoladom.

Na svaki kroasan staviti kašicicu fila i umotati ga. Reati u pleh na papir za pecenje. Ostaviti na toplo mesto da se podiže 30-45 minuta. Premazati razmucenim jajetom. Peci na 200 C da porumeni.

Savet