

Slatki kroasani (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 1/2 l mleka
- 300 g šecera
- 1 kockica kvasca
- 150 g masti
- 1 limun (kora i sok)
- brašno

Za premazivanje:

- mast
- 2 žumanceta
- mleko

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti mast, dodati šecer i, viljuškom, penasto umutiti. Dodati sok od, jednog isečenog, limuna, kao i izrendanu koricu. Zatim sipati pripremljeni kvasac i promešati.

Dodavati brašno i umesiti mekano testo. Testo odmah izruciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti ga na dva, ista, dela.

Uzeti jednu polovinu testa i podeliti je na osam delova. Od svakog dela napraviti jufkicu. Svaku jufkicu razviti u veličini manjeg tanjirica.

Svaku jufkicu premazati sa mašću i reži jednu na drugu. Zadnju jufkicu ne premazivati. Porežane jufkice razviti, oklagijom, u što tanju koru.

Razvijenu koru iseci, prvo na četiri dela. Zatim svaku četvrtinu iseci na osam delova. Od svakog isecenog dela umotati kiflicu (kiflice možete filovati slatkim filom, po ukusu. Ja sam ih pravila bez fila). Kiflice reži u pleh, preko pek papira. Na isti način napraviti kiflice od ostatka testa.

Napravljene kiflice pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti 1,5 sat, da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka i staviti da se peku, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni.

Savet