

Kroasani sa eurokremom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 600 g** mekog brašna T-400
- **2 šoljemleka**
- **1 kvasac**
- **6 kašika** ulja
- **1 jaje**
- **3 kašike** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera

Za premazivanje jufkica:

- **150-180 g** zamrznutog margarina ili maslaca

Za punjenje:

- **250 g** eurokrema

Za premaz pre pečenja:

- **2 žumanceta**
- **4 kašike** ulja

Priprema

U toplo mleko izmrviti kvasac, dodati kašičicu šecera, poklopiti i ostaviti oko pet minuta da kvasac zapeni. Za to vreme prosejati brašno.

U ciniju sipati oko 400 g brašna, dodati kvasac, mleko, šecer, jaje i ulje, pa sve dobro izraditi rukom i postepeno dodavati prosejano brašno dok se ne dobije mekano testo koje se ne lepi za ruke. Testo podeliti na osam delova i dodatno ih premestiti da se dobiju loptice, pa ih ostaviti par minuta da miruju. *Kolicina brašna može dosta da varira od proizvoaca i tipa koji koristite, zato je najbolje prvo dodati manju kolicinu, pa po potrebi dodavati još, kako ne biste dobili tvrdo testo.

Razviti prvu lopticu na krug precnika oko 20 cm, pa na nju narendati 1/7 zamrznutog margarina ili maslaca. Razviti drugu istog precnika, staviti preko prve i na nju takoe narendati margarin. Tako uraditi i sa ostalim lopticama, sa izuzetkom poslednje, osme, na koju se ne nanosi margarin. Blago pritisnuti prstima jufkice da se lepo spoje, pa ih razviti u veliki krug debljine oko 0,5 cm. Podeliti krug prvo na polovinu, pa na cetvrtinu, pa svaku na još cetiri dela, tako da se dobije ukupno 16 trouglova. Na svaki trougao staviti po kašičicu eurokrema i urolati. Reati na pleh obložen papirom za pecenje, prekriti salvetom i ostaviti da nadolaze oko 45 minuta. Kroasani se pre pecenja premazuju umucenim žumancima sa uljem i peku na 200 stepeni oko 15-20 minuta, zavisi od jacine rerne.

Savet

*Za merenje mleka korišena je šolja od 2 dl. *Probala sam varijantu i sa margarinom i sa maslacem, i bolji su sa margarinom. Zamrznut se koristi samo iz praktinih razloga - lakše ga je narendati i sporije se topi. Kada sam koristila maslac, na sobnoj temperaturi i zbog toplote ruku vrlo brzo poinje da se topi i testo ga mnogo upije, pa izostanu definisani slojevi, što mi se nije desilo sa margarinom.