

Kroasan kifle sa kremom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g** brašna
- **oko 150 g** margarina (za premazivanje kora)
- **200-300 g** krema, čokolade ili bilo koji namaz
- **1 kockica** kvasca
- **3** jajeta
- **2-3 kašike** šećera
- **malo** soli
- **malo** ulja
- **200 ml** jogurta

Priprema

U činiju za mešenje stavimo kockicu kvasca, prelijemo ga sa 70 ml mlake vode, dodamo kašiku šećera, kašiku brašna, promešamo i ostavimo da kvasac nadoe. U nadošli kvasac dodajemo brašno, šećer, posolimo, pa dodamo malo ulja, 2 jajeta i jogurt. Zamesiti testo, koje je vrlo lepljivo (ostaje lepljivo do kraja). Pokrijemo ga krpom i ostavimo da narasta oko 15 minuta. Narašlo testo malo premesimo, pa ga podelimo na 8 jednakih loptica. Svaku razvijemo u koru i premažemo margarinom, poslednju koru ne premazujemo. Od 8 kora poreanih jedna na drugu razvlacimo veliku koru, što tanje, jer će dosta narasti. Secemo na 12 jednakih trouglova, ako

želite veće kroasane. Ako želite manje, isecite više delova. Na svaki nanosimo po kašiku krema i uvijemo u kiflu. Prebacimo ih u podmazan ili pleh sa papirom za pečenje i ostavimo pokrivene da narastaju oko sat vremena. (Po ovim vrućinama, ne treba da stoje ni 10 minuta :D) Polupati preostalo jaje i dodati malo ulja pa premazati narasle kroasane. Peci dok ne porumene, posuti šećerom u prahu, mazati kremom, kako god vam volja :) Prijatno!

Savet

Ceo postupak nisam stigla da uslikam, jer sam bila brzi gonzales, nenormalno brzo testo raste pod ovim ekstremnim vrućinama, pa se moralo brzo sve odraditi :) Još jedan savet je da vam radna površina bude dobro nauljena, testo je baš lepljivo.