

Svekrvini kroasani



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockakvasca**
- **3 dl** mlakog mleka
- **2 dl** mlake vode
- **1 šoljica od kafeulja**
- **1 kašika** soli
- **1 kašika** šećera
- **1** jaje
- **1 kg** brašna
- **250 g** margarina

Priprema

U posudu staviti kvasac, mleko, vodu, so i šećer, promešati i lagano dodavati brašno. Zamesiti testo, da se nelepi za ruke. Podeliti testo na dva dela i ostaviti da miruje 15 minuta. Kad prođe 15 minuta, oba testa podeliti na po pet delova i ostaviti da odstoji 30 minuta.

Prvu jufku razviti u gibancicu i narendati margarin, pa na nju staviti drugu jufku i tako pet jufki da bude na gomilici. Tako uraditi i sa preostalim testom.

Razviti testo i seci na po 16 trouglova i rolati kroasan. Premazati ih jajetom i staviti da se pece u zagrejanj rerni na 220°C dok ne porumeni.

Savet

Vreme trajanja od 60 minuta je samo priprema, nije upisano i vreme pečenja, jer to zavisi od rerne... Kroasani se mogu puniti čime hoćete, slatke, slane, a mogu i prazne da ostanu... meke su kao duša. Uživajte.