

# **Svekrvini kroasani**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kockakvasca**
- **3 dlmlakog mleka**
- **2 dlmlake vode**
- **1 šoljica od kafeulja**
- **1 kašikasoli**
- **1 kašikašecera**
- **1jaje**
- **1 kgbrašna**
- **250 gmargarina**

## **Priprema**

U posudu staviti kvasac, mleko, vodu, so i šefer, promešati i lagano dodavati brašno. Zamesiti testo, da se nelepi za ruke. Podeliti testo na dva dela i ostaviti da miruje 15 minuta. Kad proe 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 zagrejanoj rerni na 220°C dok ne porumeni.

## **Savet**

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