

## *Slatki kroasani*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 50 g svežeg kvasca (staviti u mlako mleko da nadodje)
- 700 g brašna
- malo soli
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 kašike šecera
- 4 kašike ulja
- 100 g otopljenog margarina
- 5 jaja
- 1 žumance
- 1 belance (ostaje za premaz)

### **Priprema**

Lagano mešati, pa dodati nadošao kvasac. Testo zamesiti sa mlakim mlekom (mleka oko 400 g), ako treba dodati još brašna.

Testo ne sme da bude tvrdo, mora biti srednje meko. Testo ostaviti da se odmara 60 minuta. Zatim testo premesiti i podeliti na loptice, iste velicine. Loptice ostaviti da se odmaraju 30 minuta.

200 g margarina otopiti, to nam treba za premaz loptica, koje se razvijaju svaku lopticu razviti i namazati margarinom, pa sve tako redom stavljati, jednu na drugu i mazati margarinom. Fil stavljate po ukusu.

Razvijeno i filovano testo, iseci na 12 jednakih delova. Zaboravila sam napisati da se testo razvija okruglo i taj krug sece na delove kroasane se savijaju od šireg dela. Uviju se i stave na pek papir, premazati ne umucenim belancetom. Peci na 220 stepeni oko 25 minuta.

Ohladjene posuti prah šecerom ili cokoladnom glazurom.