

Kroasani sa eurokremom i cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl mleka
- 2 dl vode
- 1 kvasac
- 1 mala kacicica šecera
- 1 mala kašicica soli
- 1 jogurt
- 1 dl ulja
- 900 g brašna
- 2 žumanceta
- 1 margarin (za premazivanje)
- eurokrem
- cokolada

Priprema

Napraviti potkvas od vode, mleka, šecera i kvasca. Kada nadodje kvasac, zamesiti testo sa 900 g brašna, uljem, jajima, soli, jogurtom. Testo treba da bude mekano.

Podeliti u 8 jufkica i ostaviti 5 minuta da odstoji. Jednu po jednu jufku, razvijati oklagijom i sedam jufkica premazati uradjenim margarinom.

Redjati jufkice jednu na drugu, a odozgo staviti onu ne namazanu. Razviti veliki krug, podeliti na trouglice, filovati eurokremom i uvijati kiflice.

Premazati ih belancetom i ostaviti da stoje, jedan sat na hladnom. Peci u zagrejanjoj rerni.

Kada se ohlade umakati ih u otopljenu cokoladu. Kiflice su božanstvene. Probajte i uživajte u njima kao i mi.