

Posni kroasani - na moj nacin



težina: **lako**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **420 g**brašna (T-400 meko)
- **80 g**pudinga sa ukusom vanile
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašicicesmeeg** šecera
- **1 kesicasuvog** kvasca
- **1 kesicaburbon** vanilinog šecera
- **100 ml**ulja
- **220 ml**tople vode

Za premazivanje testa :

- **150 g**margarina sa ukusom vanile
- (prethodno zamrznut)

...i još:

- marmelada od šipuraka
- margarin sa ukusom vanile
- ulje
- voda

Priprema

U vanglicu staviti brašno, puding, so, šecer, vanilin šecer i suvi kvasac. Varjacom pomešati. Zatim dodati ulje i sa, topлом, vodom zamesiti testo. Ne dodavati više brašna, vec nauljiti ruku i testo mesiti dok ne postane elasticno i da se ne lepi za ruku. Zamešeno testo prekriti providnom folijom i ostaviti da naraste, da udvostruci svoju zapreminu.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu podlogu, rukom ga izdužiti u oblik valjka i podeliti na dva, jednakaka, dela.

Uzeti prvu polovinu testa i podeliti je na šest delova. Svaki deo razviti u velicini manje tacne. Staviti prvi, razvijeni, deo na radnu površinu i preko narendati deo, zamrznutog, margarina (margarin podeliti na pola, da ima i za drugu polovinu testa). Nastaviti sa reanjem i premazivanjem testa. Zadnja korica se ne premazuje. Dobijenu koru razviti u što tanji krug. Razvijeni krug podeliti, prvo, na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu testa iseci na cetiri trougla. Na širi deo trougla staviti po punu kašicicu marmelade (ja sam koristila marmeladu od šipuraka, a vi stavite po vašem ukusu) i zaviti u kiflicu. Kiflice poreati u pleh, preko pek papira. Prekriti ih kuhinjskom krpom i ostaviti da narastu. Na isti nacin napraviti kiflice i od druge polovine testa.

Rernu zagrejati na 180 stepeni. Narasle kiflice premazati mešavinom ulja i vode, pa na svaku kiflicu staviti po komadic margarina (otprilike kao zrno pasulja). Staviti kiflice da se pecu.

im kiflice porumene izvaditi ih iz rerne, prekriti kuhinjskom krpom i ostaviti da se, malo, prohlade. Zatim možete da ih uvaljate u šecer u prahu, a i ne morate (moji sinovi ne vole da se kiflice uvaljaju u šecer u prahu, pa sam samo nekoliko njih uvaljala, zbog slikanja...)

Uživajte! Kiflice su, neodoljivo, hrskave, fantastičnog ukusa...

Savet