

## *Lisnati kroasani sa kremom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **20 g** kvasca
- **500 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **2** jajeta
- **1** belance
- **2 kašike** kisele pavlake
- **na vrh kašice** soli
- **2 kašice** šecera

#### **Za premazivanje kora:**

- **100 g** margarina

### **Priprema**

Zamesiti testo od brašna i mleka u kojem smo istopili kvasac i 2 kašice šecera. Dodati zatim i ulje, jaje 1 belance i 2 kašike kisele pavlake. Zamešeno testo ostaviti da odmara oko 10 minuta. Zatim ga premesiti i odvojiti na 12 loptica. Razvijati svaku lopticu velicine manjeg tanjira pa ih premazivati istopljenim margarinom tako uraditi sa šest razvijenih loptica-šestu ne premazati. Tako isto uraditi i sa ostalih 6 razvijenih loptica. Zatim razviti koru što tanje i podeliti koru na što manje trokutice na svaki trokutic staviti malo krema pa uvijati u kiflu. Pecemo ih na 200 C oko 20 minuta.

**Savet**