

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** kašikekisele pavlake
- **na vrh** kašicicesoli
- **2** kašicicešecera

Za premazivanje kora:

- **100 g**margarina

Priprema

Zamesiti testo od brašna i mleka u kojem smo istopili kvasac i 2 kašicice 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 optica-šestu ne premazati. Tako isto uraditi i sa ostalih 6 razvijenih optica. 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