

Mini kroasani sa džemom od višanja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **250 ml** mleka
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1/2** kockice kvasca
- **150 g** džema od višanja
- **100 ml** jogurta
- **150 g** margarina

Priprema

Staviti kvasac i šećer u toplom mleku. Ostaviti da naraste. Sipati brašno napraviti udubljenje na sredini dodati jaje, so, nadošao kvasac i jogurt.

Sve lepo umesiti i ostaviti da naraste oko 30 minuta.

Od testa odvojiti 2 loptice. Rastanjiti prvu lopticu iseci na manje delove. Staviti po parce margarina.

Staviti džem od višanja. Motati kroasane režati u podmazan pleh.

Peci na 220 C oko 30 minuta.

Služiti prohladjene kroasane! Prijatno!

Savet

Mekani i ukusni, a sa džemom od višanja su pun pogodak