

Kroasani sa kremom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml**tope vode
- **200 ml**toplog mleka
- **70 ml**ulja
- **20 g**kvasca
- **900 g**brašna
- **1 kašicica** soli
- **2 kašicice**šecera
- **1**pomorandža - kora
- **1**pomorandža - sok
- **200 g**margarina

I još:

- krem za kiflice
- **1 kesica**vanilin šecera
- **50 g**margarina

Priprema

Testo: zagrejati mleko i vodu, dodati šecer i kvasac, izmutiti i ostaviti da odstoji 5 minuta. Nakon toga dodati ulje, so, sok jedne pomorandže i narendanu koru jedne pomorandže, zatim postepeno dodavati brašno dok ne dobijemo mekano testo. Odmah razvijati testo i premazati ga trećinom omekšalog margarina, ponoviti postupak još dva puta dok ne potrošimo 200 g margarina, 50 g ostavimo za kasnije.

Razviti testo što tanje u pravougaonik, oko 2-3 mm i seci u trouglove. Na svaku širi deo trougla stavljati kašičicu krema po izboru. Reati kiflice u podmazan pleh i na svaku staviti komadic margarina. Ostaviti da odstoji 15 minuta.

Peci na 200 stepeni dok ne porumeni. Vruce kiflice posuti vanil šećerom i prekriti krpom.

Savet