Kroasan-Mafini

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**brašna
- **1**jaje
- **1,2 dl**mleka
- **1 dl**vode
- **4 kašike**šecera
- **1 kašicica**soli
- **250 g**maslaca

Priprema

U posudu sipati mleko i vodu, malo zagrejati, dodati šecer, razmutiti da se otopi. Dodati izmrvljen kvasac, sve promešati da se kvasac otopi. U posebnoj posudi umutiti jaje pa dodati u prethodnu masu. U 500 grama brašna umešati kašicicu soli. U brašno dodati masu od mleka i kvasca. Mesiti rukom, na pola mešenja dodati 50 grama maslaca i nastaviti mešenje dodajuci preostalo brašno. Kada se masa ne lepi za ruke, prekrijte testo i ostavite 1/2 sata da naraste. Kada testo nadoe, premesite ga i podelite na 8 delova. Oblikujte jufkice, prekrijte ih salvetom, ostavite da nadou 15 minuta.

Oklagijom razvijte pravougaonike od testa, pobrašnite ih i reajte jednu preko druge. Okrenite ih i onu koju ste prvu razvili, ponovo razvijte u velicini 30 x 15 cm.

Preostali maslac podelite na 8 jednakih delova. Svaku razvijenu koru premažite maslacem.

Ovako premazanu koru uvijte u rolat. Ponavljajte postupak sa svih 8 jufkica.

Reajte ih na pobrašnjenom služavniku.

Svaki rolat presecite na pola po dužini. Kalup za mafine premažite maslacem.

Od svake polovine formirajte ružu, vodite racuna da isecena strana dodje spolja, kako bi se pri pecenju razlistale. Reajte ih u podmazan kalup. Prekrijte salvetomi ostavite da nadoe petnaestak minuta. Za to vreme ukljucite rernu na 220 stepeni. Kada se zagreje, a mafini nadou, stavite ih da se peku.

Pecite ih petnaestak minuta. Kada lepo porumene, izvadite pleh,pustite da malo predahnu. Poreajte ih na tacnu-služavnik, pospite prah šecerom, kome dodate 1 kesicu vanilin šecera.

Poreajte ih na tacnu-služavnik, pospite prah šecerom, kome dodate 1 kesicu vanilin šecera.

Služite se i uživajte u prelepom ukusu ovih kroasan mafina.

Savet