

Lisnati kroasani sa džemom od kajsija



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kvasac:

- **1/2 šolj**mlake vode
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2 kašicice**šecera
- **2 kašike**brašna

Za testo:

- **1 šoljica (za kafu)** ulja
- **1 caša** jogurta
- **1/2 šolje** mlake vode
- **1** belanac
- **1 kašicica** soli
- **oko 700 g**mekog brašna

Za premazivanje kora:

- **200 g**margarina
- **40-50 g**brašna
- **2 kašike**vode ili mleka

Ostalo:

- **po potrebi**džema od kajsije

- **po potrebi** šecera u prahu
- **1** žumanac

Priprema

U vanglicu sipati mlaku vodu pa dodati kvasac, šecer i malo brašna. Promešati i ostaviti 10tak minuta da kvasac krene.

Zatim dodati ulje (mala šoljica za kafu, manja od 100 ml), cašu jogurta, belanac, so i dodavati brašno malo po malo. Mešati kašikom pa kada masa postane gusta i lepljiva nastaviti rukom i umesiti meko testo.

Posudu sa testom staviti u kesu i pokriti krpom pa ostaviti dok naraste. Za to vreme umutiti margarin dobro penasto, dodati 2 kašike mleka ili vode pa kada se dobro razbije i umuti da bude kremasto (odvojiti 1 punu kašiku margarina i sastaviti sa preostalim žumancetom), a u ostatak, dodavati po malo brašna i mutiti mikserom da se lepo poveže.

Naraslo testo podeliti na dva dela, pa svaki deo na 4 loptice. Razviti svaku lopticu u manji krug i premazivati smesom od margarina i brašna. Spajati po 4, poslednja se ne premazuje. Kupove sa po 4 kore, pokriti kesom, krpom i ostaviti 10 minuta.

Zatim uzeti jedan kup, razvuci u veliki krug i iseci na 16 delova.

Na svaki staviti po kašicicu džema i uviti u kiflicu.

Kiflice reati u veliki pleh sa papirom.

Poreane kiflice pokriti krpom i ostaviti 30-40 minuta.

Zatim ih premazati mešavinom margarina i žumanceta koju predhodno malo otopite na pari ili u mikrotalasnoj.

Stavite da se pecu u zagrejanj rerni ma 180-200C da porumene. Bacite pogled jer ne trebaju da se prepeku, trebaju da ostanu svetle. Vruce kiflice posuti prah šecerom.

Premekane, preukusne i ni malo masne. Pravi mali kroasani, i sutradan divni, samo podgrejte na kratko i posuti šecerom, kao tek ispecene.

Savet

Prijatno. Kao obrok ili postastica, uz kafu,sok,caj....:)