

## ***Kroasani sa kremom (2)***



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **40 g** kvasca
- **3 kašika** šecera
- **3 kašičice** soli
- **3 kašika** ulja
- **1** jaje
- **900 g** brašna

#### **Za premazivanje:**

- **250 g** margarina
- **100 g** majoneza
- **150 g** krema

### **Priprema**

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šecer i nekoliko kašika brašna. Promešati varjacom i ostaviti par minuta da krene kvasac. Jaje umutiti viljuškom, dodati so i ulje pa isipati nanošli kvasac. Mešati varjacom uz postepeno dodavanje brašna. Mešenje nastaviti rukom i umesiti glatko testo. Testo pokriti prijanjajucom folijom i ostaviti na toplom da se udvostruci.

Naraslo testo podeliti na 3 ili 4 dela u zavisnosti koliko želite velike kroasane. Svaki deo testa rastanjiti

oklagijom i narendati trecinu margarina iz zamrzivaca. Posuti preko margarina kašiku brašna i urolajte, a ceo rolat u krug. Postupak ponoviti i sa preostalim testom. Smotane krugove pokriti plasticnom kesom i ostavite ih 10 minuta.

Svaki krug posuti sa malo brašna i laganim pokretima oklagije rastanjiti veliki krug. Krug prerezati tockicem na delove kao za kiflice i na svakom užem delu napravite kraci prorez, a na svakom širem delu stavite kašicicu krema. Smotajte kroasane, blago zatežuci, desnom rukom motajte, a levom razvlacite testo. Svaki kroasan savijte i sa jedne i druge strane da se napravi blagi luk. Re?ajte u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Pustite ih 10ak minuta dok se ugrije rerna i dok ih ne premažete majonezom.

Pecite na 200 C oko 15 minuta i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

### **Savet**

Po želji možete dodati vanilin še?er i še?er u prahu, a možete ih puniti i džemom.