

Kroasani sa krem sirom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za premazivanje:

- **250 g**margarina
- **100 g**majoneza
- **200 g**krem sira
- **3 g**morske soli

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrviti kvasac, dodati šećer i nekoliko kašika brašna. Promešati varjačom i ostaviti par minuta da krene kvasac. Jaje umutiti viljuškom, dodati so i ulje pa isipati nadošli kvasac. Mešati varjačom uz postepeno dodavanje brašna. Mešenje nastaviti rukom i umesiti glatko testo. Testo pokriti prijanjajućom 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 trećinu 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 tockicom na delove kao za kiflice i na svakom užem delu napravite kraci prorez, a na svakom širem delu stavite kašicicu krem sira. 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. Reajte u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Pustite ih 10ak minuta dok se ugreje rerna i dok ih ne premažete majonezom i pospite morskom solju. Pecite na 200 C oko 15 minuta i uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet

Po želji možete dodati vanilin šeer i šeer u prahu, a možete ih puniti i džemom.