

Kroasani



Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl jogurta
- 2 dl mleka
- 2 jajeta
- 1 kocka svežeg kvasca
- 3 kašičice soli
- 3 kašičice šećer
- oko 1 kg brašna
- 250 g margarina

Priprema

U manju posudu staviti mlako mleko, šećer, kašičicu brašna i svež kvasac, pa dobro izmešati i ostaviti na toplom da nadodje.

U odgovarajuću posudu sipati polovinu brašna, dodati nadošao kvasac, jogurt, jaje i so, pa promešati.

Zatim postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti dok ne pocne da se odvaja od posude.

Napraviti 12 jufki, svaku razviti i premazati margarinom. Redjati 6 istanjenih jufki, jednu na drugu, a isto uraditi i sa ostalih 6.

Ostaviti da stoji 15 minuta.

Testo razviti oklagijom, iseci na trake i uvijati u kroasane.

Redjati u tepsiju, obloženu papirom za pešenje, premazati jajetom i ostaviti da odstoje još 2 sata.

Peci ih u rerni na 200 stepeni dok ne porumene. Prijatno!