

okolino kroasani



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **200 ml**mleka
- **200 ml**jogurta
- **40 g**kvasca
- **4 kašike**šecera
- **1 kašica**soli
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **100 ml**ulja
- **150 g**margarina

Za premaz:

- **1**jaje
- **3 kašike**ulja
- **3 kašik**emleka
- **100 g**krema

Priprema

U mlako mleko dodati šecer i kvasac, ostaviti na 10 minuta da kvasac reaguje. U posudi sjediniti brašno, jogurt, so, vanillin šecer, ulje i kvasa sa mlekom, pa zamesiti testo. Ostaviti na 10 minuta, pa podeliti na 8 delova.

Od svakog dela napraviti lopticu, svaku razvuci na 5mm, pa reati jedno preko drugog, a izmeu svakog sloja testa

narendati malo margarina.

Na poslednje testo ne stavljati margarin. Razmuci oklagijom testo što tanje, pa seci na trouglove (ja sam na 24).

Na svaki staviti po malo krema, pa sviti kroasane. Poreati ih u pleh na pek papir, pokriti ubrusima ili krpom I ostaviti da narastu 1h.

Kroasane premazati prethodno sjedinjenim umucenim jajetom, uljem i mlekom, pa peci na 180C 15 minuta.

Pecene kroasane kratko pokriti ubrusima ili krpom, pa služiti.

Savet