

## Kroasani (9)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

## Sastojci

### Za testo:

- **1 kg** brašna
- **40 g** kvasca
- **3** jajete
- **1 dl** ulja
- **3 kašike** šećera
- **3 kašice** soli
- **3 dl** mleka
- **250 g** margarina

### Za kvasac:

- **1 dl** mleka
- **1 dl** vode
- **3 kašice** šećera

## Priprema

Cela jaja i šećer umutiti penasto. Tada dodati vrelo mleko i ostaviti da se ohladi. U činijicu sipati toplu vodu i mleko, šećer i razmutiti svež kvasac. Ostaviti da se kvasac podigne. Sjediniti jaja, kvasac, dodati ulje, so. Polako dodavati brašno i pomoću varjace dobro ulupati testo. Ostaviti ga u vangli da uskisne do duple mere. Premesiti testo i napraviti 9 jednakih obgica. Ostaviti ih malo da odmaraju.

Margarin podeliti na tri jednaka dela i držati u frižideru. Svaku obgu malo razviti, u velicinu manjeg tanjira. Na

dve narendati trecinu margarina i staviti jednu na drugu, treca ostaje nenamazana i ide preko druge. Sve ponoviti sa ostalim obgama. Ostaviti ih da se odmore.

Obgu prevrnuti, donji deo ide gore. Razviti što vece i tanje. Iseci na trouglove, i uvijati kroasane. Ostaviti ih pokrivene da uskisnu u plehu sa vecim razmakom. Pre pecenja namazati ih jajetom i posuti sa susamom ili lanom, po želji. Peci na 200°C dok ne porumene. Ne pokrivati ih posle pecenja.

## **Savet**