

Lažni kroasani



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **200 min**

Sastojci

Za testo:

- **1/4 kockekvasca**
- **1 kašika šecera**
- **2 dl vode**
- **400 gbrašna**
- **1 kašicica soli**
- **4 kašikeulja**

Za premazivanje:

- **50 gmargarina**

Za punjenje:

- **po potrebi nutela**
- prah šefer (za posipanje)

Priprema

U mlaku vodu staviti šecer i kvasac i ostaviti da uskisne. Dodati so, ulje i postepeno s brašnom zamesiti testo. Pokriti kuhinjskom krpom i ostaviti 30 minuta da se testo odmori. Omekšali margarin premazati preko testa i malo rukama utrljati. Staviti foliju, pokriti i ostavi 2 h u frižideru. Testo razviti u pravougaonik, seci na trouglove. Na svaki trougao staviti kašicicu nutele, krajeve malo prebaciti unutra da krem nebi curio, pa motati kroasane. Ostaviti ih pokrivene da se dupliraju u plehu sa pek papirom. Peci na 180°C i ne prepeci ih.

Savet

Prohlaene posuti prah ſeerom.