

Kroasan kifle sa kremom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 600 g**brašna
- **oko 150 g** margarina (za premazivanje kora)
- **200-300 g**krema, cokolade ili bilo koji namaz
- **1 kockicakvasca**
- **3jajeta**
- **2-3 kašike**šecera
- **malo** soli
- **malo** ulja
- **200 ml** jogurta

Priprema

U ciniju za mešenje stavimo kockicu kvasca, prelijemo ga sa 70 ml mlake vode, dodamo kašiku šecera, kašiku brašna, promešamo i ostavimo da kvasac nadoe. U nadošli kvasac dodajemo brašno, šecer, posolimo, pa dodamo malo ulja, 2 jajeta i jogurt. Zamesiti testo, koje je vrlo lepljivo (ostaje lepljivo do kraja). Pokrijemo ga krpom i ostavimo da narasta oko 15 minuta. Narašlo testo malo premesimo, pa ga podelimo na 8 jednakih loptica. Svaku razvijemo u koru i premažemo margarinom, poslednju koru ne premazujemo. Od 8 kora poreanih jedna na drugu razvlačimo veliku koru, što tanje, jer ce dosta narasti. Secemo na 12 jednakih trouglova, ako

želite veće kroasane. Ako želite manje, isecite više delova. Na svaki nanosimo po kašiku krema i uvijemo u kiflu. Prebacimo ih u podmazan ili pleh sa papirom za pecenje i ostavimo pokrivene da narastaju oko sat vremena. (Po ovim vrucinama, ne treba da stoje ni 10 minuta :D) Polupati preostalo jaje i dodati malo ulja pa premazati narasle kroasane. Peci dok ne porumene, posuti šećerom u prahu, mazati kremom, kako god vam volja :) Prijatno!

Savet

Ceo postupak nisam stigla da uslikam, jer sam bila brzi gonzales, nenormalno brzo testo raste pod ovim ekstremnim vruinama, pa se moralo brzo sve odraditi :) Još jedan savet je da vam radna površina bude dobro nauljena, testo je baš lepljivo.