

Domaći brzi kroasani

Za 8 komada

Testo

700 g brašna
1,5 kesica suvog kvasca
3 dl mleka
2 jaja
3 kašike šećera
1 kašičica soli
125 g margarina
 $\frac{1}{2}$ dl ulja

Voćni preliv

250 g malina
4 kašike šećera

Karamel preliv

2 dl pavlake za kuvanje
4 kašike žutog šećera
štapić vanile ili vanilin šećer

Način pripreme

1. Testo: U odgovarajuću posudu dodati brašno, so, 2 kašike šećera, razmućeni suvikvasac u malo toplog mleka i šećera, 2 jaja od kojih jedno žumance sačuvati za premazivanje kroasana, ulje i mleko.
2. Zamesiti testo i ostaviti da naraste.
3. Gotovo testo premesiti, podeliti na osam jednakih jufki. Nakon toga otopiti margarina sa kojim se premazuje testo. Svaku jufku razvući posebno debljine pola cm, premazati margarinom i ređati jednu preko druge. Oklagijom rastanjiti testo, seći na osam trouglova i uvijati od šireg dela ka užem, u obliku kroasana. Premazati ih žumancetom.
4. Kroasane peći 15-20 minuta u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.
5. Voćni preliv: U posudu dodati 4 kašike šećera i maline, kuvati dok sos ne dostigne svoju gustinu.
6. Karamel preliv: U posudu dodati šećer, zagrejati dok ne počne da se karamelizuje, dodati pavlaku za kuvanje i kuvati dok se šećer ne otopi. Na kraju dodati vanilin šećer ili štapić vanile.
7. Servirati kroasane i po želji dodati preliv.