

# 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.