

MINI CROASANI

- 70 dkg oštrog brašna
- 3,5 dcl toplog mlijeka
- 1 dcl ulja
- 1 margarin
- 1 žumance
- sezam
- 2 vrećice suhog kvasca
- žličica soli i cukra

Kvasac i žličicu šećera zamutite sa pola decilitra tople vode. Nakon petnestak minuta dizanja uspite ga u brašno pomiješano sa žličicom soli, toplim mljekom i uljem. Zamutite tijesto i pustite ga pola sata na toplome.

Tijesto podijelite na šest dijelova. Margarin podijelite na pet dijelova. Razvaljajte prvu bublu tijesta, premažite margarinom, stavite drugu bublu razvaljanog tijesta, premažite margarinom i tako to kraja s tim da vrh bude tijesto. To razvaljajte, razrežite na 32 komada i svaki trokutić savijte od šireg prema užem kraju. Poslažite u tepsiju i pustite da se diže na toplome oko sat (može i više). Prije pečenja premažite po želji žumancem i pospite sezamom.

Isto tako možete ih napuniti čokoladom i posuti šećerom u prahu pečene, možete ih napuniti sirom i šunkom, svježim sirom ili upotrijebite svoju maštu i ispecite ono što vam padne na pamet. U slast!



PHOTO BY GASTRODIVA